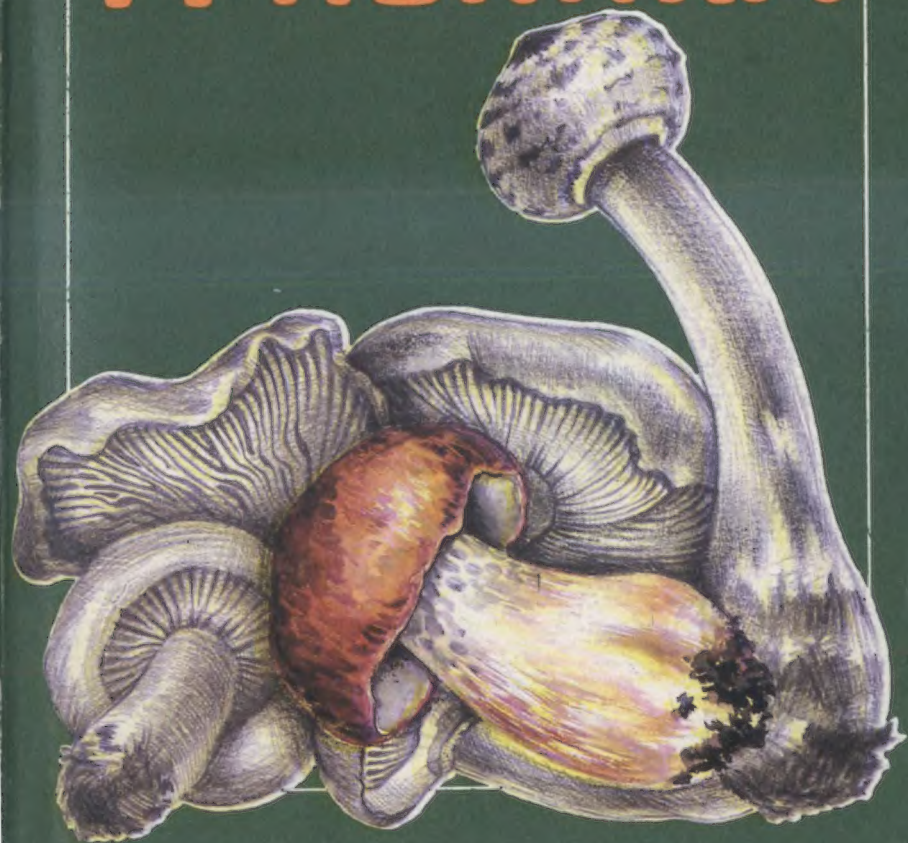


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

КАРМАННЫЙ
СПРАВОЧНИК
ГРИБНИКА

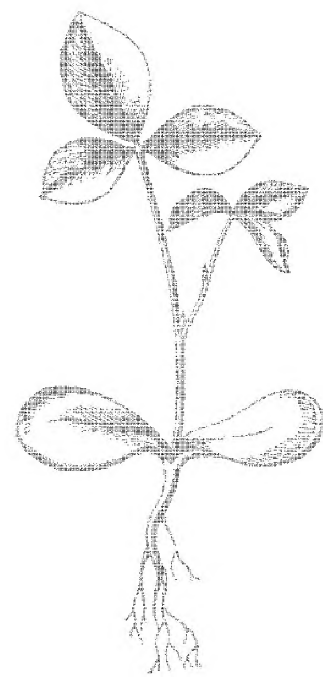


КАРМАННЫЙ
СПРАВОЧНИК
ГРИБНИКА



МОСКОВСКИЙ РАБОЧИЙ

1993



ББК 42.349
К24

Составитель *С. В. Родионова*
Художник *А. А. Данилин*

К24 Карманный справочник грибника /Сост. С. В. Родионова.— М.: Моск. рабочий, 1993.— 122 с.

Справочник поможет любителю «тихой охоты» сориентироваться в многообразии растущих в русском лесу грибов, отличить съедобный гриб от несъедобного, научит, как отыскивать грибные места, как не заблудиться в лесу, предугадать появление «нужных» грибов.

Даются также рекомендации и советы по заготовке грибов впрок (сушке, солению, маринованию, замораживанию и др.) и приготовлению вкусных грибных блюд.

Для широкого круга читателей.

К $\frac{5002000000 - 23}{M172(03) - 93}$ 23—93

ББК 42.349

ISBN 5—239—01434—5

© Составление С. В. Родионовой, 1993

Предисловие составителя

Мир грибов обширен и разнообразен. Среди многочисленного грибного семейства съедобные грибы составляют лишь небольшую группу.

Съедобных грибов, как утверждают ученые, более 200 видов. Все они произрастают в лесах нашей страны, но собираются грибниками лишь немногие из них. И верно, нужно ли начинающему грибнику сразу осваивать такое количество?!

Съедобных шляпочных грибов в подмосковном лесу больше, чем упомянуто в этой книге, и все они могут удовлетворить вкус самых взыскательных гурманов.

Никто еще всех грибов не отыскал, не описал.

Съедобные грибы — это ценный пищевой продукт, богатый витаминами, ферментами, экстрактивными веществами. Грибы могут использоваться как дополнительный источник белка в пище людей, как корм для домашних животных и рыбы.

В последнее время из-за нехватки традиционных сельскохозяйственных продуктов употребление в пищу грибов, и особенно городским населением, значительно возрастает. Спрос на грибы растет, что, в свою очередь, является стимулом для увеличения сбора и заготовки дикорастущих грибов.

Грибы в солениях, сушеные или замороженные, а также маринованные могут быть использованы в качестве частичной замены мяса и рыбы. Достаточно сказать, что в одном килограмме белых сушеных грибов белков в 2 раза больше, чем в говядине, в 3 раза больше, чем в рыбе.

Очень давно, когда еще не знали про белки, витамины и другие полезные соединения, люди практическим путем определяли основные, самые ценные грибы. Позднее именно в этих грибах ученые нашли те компоненты (белки, жиры, витамины и другие вещества), за которые они и ценятся. Эти грибы наиболее известны: боровики, рыжики, грузди, подосиновики, маслята, подберезовики, моховики, сыроежки, опята, лисички, шампиньоны, волнушки, ежевики — всего тринадцать родов. На них-то начинающему грибнику в первую очередь и нужно сосредоточить свое внимание. Тем более, что их трудно спутать с другими грибами, легко запомнить благодаря форме и цвету, месту произрастания.

Из представителей этих родов грибов готовят много блюд, почти все эти грибы можно сушить, мариновать, солить, жарить, варить. Этих грибов достаточно, чтобы удовлетворить самый изысканный вкус. Их нужно хорошо знать и уметь перерабатывать еще и потому, что даже в неурожайное лето хоть какие-то из этих грибов да будут!

Сбор грибов называют тихой или третьей охотой (после охоты на зверей и птиц, после рыбной ловли). Это наиболее доступный и полезный вид активного отдыха. Им увлекаются очень многие.

Однако одной из причин неполного использования наших огромных грибных запасов является отсутствие фенологического календаря, содержащего сроки плодоношения съедобных грибов.

В этом справочнике описаны наиболее распространенные виды **съедобных** грибов. Вы узнаете об отличительных свойствах этих грибов, их пищевой ценности, получите советы, как искать грибы, как ориентироваться в лесу, а также найдете ответы на многие вопросы: как одеваться на «тихую охоту», как и во что лучше собирать грибы, как лучше добираться до леса, а также сколько грибов нужно иметь запасенными на зиму.

В книге также помещены советы по заготовке грибов впрок и рецепты по приготовлению вкусных и питательных грибных блюд: первых, вторых, грибных соусов. Не забыты также традиционные холодные и горячие закуски.

Желаем удачной грибной охоты!

Знакомьтесь — ГРИБ

Предмет нашего разговора — шляпочные грибы, которые вызывают большой интерес, ибо являются ценным пищевым продуктом.

У грибов выделяют следующие основные части: шляпка, ножка, кольцо (воротничок), вольва (чехол, мешочек), грибница.

То, что принято называть грибом, есть плодовое тело, как яблоко на яблоне. Само «дерево» — грибница, на которой созревает плод — гриб,— находится в земле, древесине.

Грибница — очень разветвленная сеть тонких нитей — гиф, пронизывающих верхний слой почвы, лесную подстилку, пни, стволы, валежник. Она хорошо растет, развивается на богатых перегноем, не очень влажных почвах. В местах, где грибница очень густо переплетается, образуются узелки. Из них-то и вырастает гриб: нижняя часть — ножка (корень, пенек), на ней держится шляпка (шапка) — верхняя часть. В шляпке образуются и созревают споры — грибные семена, которые рассеиваются. Из спор и развивается грибница, а на грибнице, в свою очередь,— гриб.

Ножки бывают тонкие, толстые, длинные, короткие, а шляпки — в виде блюдца, зонтов и устроены так, чтобы в них созревали и рассеивались споры.

В зависимости от спороносных мест — гнезд или слоя в шляпке — шляпочные грибы делят на:

трубчатые — белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок и др.— споры у них образуются и созревают в трубочках;

пластинчатые — сыроежки, опята, рыжики, волнушки, грузди, подгруздки, шампиньоны и др.— местом образования и созревания спор у них являются пластинки;

ежевиковые — дождевики, ежевики — споры у грибов этой группы образуются и созревают в шипиках;

сморчковые — строчки, сморчки — споры образуются на поверхности шляпок.

По пригодности в пищу шляпочные грибы делят на четыре группы:

съедобные трубчатые, пластинчатые — боровики, подберезовики, сыроежки, рыжики, маслята и др.— их употребляют в пищу в любом виде (жареные, сушеные, маринованные) без предварительной кулинарной обработки;

съедобные — с предварительной обработкой (отваривание, вымачивание) — грузди черные, рядовки и др.;

условно съедобные (отваривание, вымачивание) — волнушки, свинушки, строчки, сморчки и др.;

ядовитые — мухоморы, бледная поганка и др.— даже с предварительной обработкой нельзя употреблять в пищу.

Сам гриб — грибница (мицелий) — растет и развивается в грунте. Грибница ежегодно разрастается на расстояние от 20 до 50 см, а если не будет повреждена, то может достичь и еще больших размеров. Грибница живет и развивается с ранней весны до поздней осени. Процесс развития грибницы в грунте длится в течение нескольких дней, а затем наступает период образования и вызревания спор, когда она прекращает свой рост или отмирает совсем. Однако существует немало грибов с многолетней грибницей. К ним относятся

многие шляпочные грибы, живущие на почве. У большинства из них грибница многолетняя, и живет она 15 — 20 лет.

Шляпочные грибы растут и созревают очень быстро. При благоприятных условиях подберезовики, маслята, сыроежки можно собирать уже через сутки, или через день или ночь, или даже через несколько часов после появления их на поверхности почвы. В урожайные годы возможен ежедневный сбор грибов на одном и том же месте.

Поскольку плодовые тела наиболее известных шляпочных грибов первоначально образуются под землей, продолжительное время растут там, то на поверхность выходят уже сформированными. Но и после этого до полного их вызревания проходит еще 10 дней и более.

Этот процесс у шляпочных грибов далеко не одинаков. Так, при благоприятной температуре и влажности подберезовики, маслята и сыроежки уже через 2 — 3 дня после появления достигают полной зрелости.

А сколько грибы живут на поверхности земного покрова? Плодовое тело гриба недолговечно: 10 дней живут лисички, опята, подберезовики, валуи; 11 дней — белые грибы, подосиновики. Это характерно для сочных плодовых тел, а более сухие или те, которые способны переносить временное высыхание, бывают «долгожителями». Так, довольно продолжительно и дольше других живут такие грибы, как различные копытообразные трутовики, растущие на деревьях. У трутовика плодовое тело нередко достигает десятилетнего, а то и большего возраста.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ

Мы будем рассматривать только съедобные трубчатые и пластинчатые грибы, представляющие наибольшую питательную ценность.

Гриб — очень ценный пищевой продукт. Грибы обладают отменным вкусом, они ароматны и весьма питательны. Их образно называют лесным хлебом, лесными овощами, лесным мясом. Белые сушеные грибы по питательности превосходят яйца и колбасу, а грибной бульон в 7 раз калорийнее мясного.

Для питания человека крайне необходимы белки, жиры, углеводы, минеральные соли и различные витамины. Все это имеется в грибах. По содержанию белковых веществ грибы превосходят все овощи. Однако необходимо заметить, что организм человека грибные белки усваивает несколько хуже, чем белки животного происхождения, поэтому для лучшей усвояемости грибы рекомендуется при варке и жарении хорошо измельчать.

Грибы имеют сладковатый вкус, который придают им вещества из группы углеводов — гликоген и сахара. Жиров в грибах содержится от 1 до 6%, усвояемость их составляет 92—97%, что соответствует усвояемости животных жиров. Более богаты жирами такие грибы, как белый, рыжик, шампиньон. Есть в грибах пахучие, ароматические, экстрактивные вещества, придающие им особый приятный вкус. Добавка к блюдам свежих или сушеных грибов в виде приправы намного улучшает их вкусовые качества.

Грибы содержат различные витамины, больше группы А и В. Есть в грибах ферменты и витамин С.

Грибы богаты и микроэлементами: фосфором, калием, железом. Есть в них также магний, натрий, кальций, марганец, медь и цинк. По количеству калия, фосфора и железа они превосходят даже многие фрукты.

В плодовых телах грибов питательные вещества распределены неравномерно. В шляпках (за что они и ценятся) больше белков и жиров, чем в ножках.

Грибная пища довольно тяжела для желудка, в ча-

стности, из-за содержания хитина в оболочках клеток. Поэтому не нужно увлекаться грибами (и не только солеными и маринованными) при болезнях печени и почек, гастритах и язвах. Даже вполне здоровым людям вряд ли полезно регулярное употребление более 250—300 г грибной пищи в день.

По питательным и вкусовым качествам грибы условно делят на четыре категории. Так, белый гриб, рыжик относятся к первой категории. Это самые лучшие по полезности и вкусовым качествам грибы. Грибы среднего качества — подосиновик, подберезовик, дубовик, масленок поздний и др. — принадлежат ко второй категории. К третьей категории относятся еще менее ценные грибы, которые собирают только в «безгрибье»: моховик, подгруздок черный, сыроежка, опенок осенний и некоторые другие. Четвертую категорию составляют малоценные, редко собираемые грибы, которые большинство грибников обычно обходят, а собирают их лишь отдельные любители: лисички, вешенки, рядовки, зеленушки и многие другие. Категории большого числа видов съедобных грибов, например таких, как паутинники, чесночники и др., пока не установлены.

Действующими санитарными Правилами по заготовке, переработке и продаже грибов утвержден перечень 53 видов съедобных грибов, включенных в стандарты на грибную продукцию, с указанием перечня четырех категорий грибов. Обобщение сведений, имеющихся в различных работах о грибах, позволяет дополнить этот перечень. Описание таких грибов включено в наш справочник.

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ ПОДМОСКОВЬЯ

В наших лесах встречается свыше 200 видов съедобных грибов, из которых следовало бы использовать благодаря их хорошим вкусовым качествам по меньшей

мере 100 видов. Но, как правило, наши грибники знают не более двух десятков съедобных грибов. Хуже всего знают такие вкусные грибы, как грибы-зонтики, колпаки кожистые, поплавки, а также растущие на пнях грибы.

В нашем справочнике описано более 100 видов грибов.

Плохих съедобных грибов в природе не существует. Всякий ценен уже тем, что его можно употреблять в пищу. Каждый гриб имеет свойственные только ему одному качества. Например, с солеными настоящими груздями и рыжиками не могут сравниться никакие другие соленые грибы, даже боровики. Сушеные боровики не имеют себе равных среди иных грибов, а жареные ничем не отличаются на вкус от подосиновиков. Сушеный подосиновик, даже молоденький, не может сравниться с сушеным опенком. А молоденькие, хорошо замаринованные подосиновики соперничают с маринованными боровиками и иным гурманам нравятся даже больше.

Каждый гриб имеет свои преимущества.

Белый гриб, боровик, коровка *. Растет в лиственных и хвойных лесах, одиночно, чаще группами. Шляпка до 25 см в диаметре, вначале полушаровидная, позднее подушковидная, от светло-бурой до желто-бурой, сухая, гладкая. Мякоть белая, на разрезе не изменяется. Трубчатый слой вначале белый, потом желто-зеленый. Споровый порошок желто-бурый. Ножка до 17 см длины, 2—5 см толщины, в основании булавовидно-вздутая.

Отличный съедобный гриб первой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным. Используется шляпка и ножка. Встречаются следующие формы белого гриба.

* Звездочкой помечены грибы, которые следует отличать от несъедобных или ядовитых двойников

Белый гриб березовый. Шляпка его светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая. Ножка толстая, недлинная. Растет в березняках с начала июля до половины октября.

Белый гриб дубовый. Шляпка буроватая с серым оттенком. Мякоть более рыхлая. Ножка длинная. Растет в дубовых лесах с начала июля до октября.

Белый гриб сосновый. Шляпка темно-бурая с оливковым оттенком или почти черная. Ножка короткая, толстая. Растет в сосновых лесах со второй половины июня до половины октября.

Белый гриб еловый. Шляпка бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, гладкая, сухая. Ножка длинная. Растет в еловых насаждениях со второй половины июля до третьей декады августа.

Белый гриб нужно отличать от несъедобного желчного гриба, у которого трубчатый слой серовато-розового или грязно-розового цвета, мякоть белая, на изломе розовеет, вкус очень горький.

Рыжик сосновый, рыжик боровой. Гриб широко распространен. Встречается большей частью в молодых насаждениях сосны и лиственницы, а также в изреженных сосновых борах. Предпочитает песчаные почвы. Плодоносит с конца июля до октября.

Шляпка 17 см в диаметре, сначала округло-выпуклая, потом, с возрастом, широковоронковидная, оранжево-красная, с концентрическими, более темными оранжевыми зонами, выцветающая. Края шляпки у молодых грибов загнутые, потом выпрямляются. Мякоть плотная, мясистая, оранжевая, на изломе зеленеет. Вкус гриба пресный. Млечный сок обильный, оранжево-желтый, неедкий, со смолистым запахом, на воздухе зеленеет.

Пластинки, приросшие к ножке, желто-оранжевые, при надавливании зеленеют. Споровый порошок

желтый. Ножка цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, при прикосновении зеленеющая, 2—6 см длины, до 2 см толщины. Мякоть ножки внутри белая.

Гриб съедобен. По вкусовым и питательным качествам относится к первой категории. Один из самых вкусных грибов. Пригоден для соления, консервирования и маринования. Его можно варить и жарить.

Рыжик еловый, еловик. Растет в молодых ельниках. При благоприятных условиях сбор грибов на одном и том же месте можно проводить через каждые три-четыре дня. Сроки плодоношения те же, что у рыжика соснового.

Шляпка более тонкая, чем у рыжика соснового, рыжевато-оранжевая или синевато-зеленоватая. Мякоть гриба ломкая, рыхлая. Млечный сок морковно-красного цвета. Ножка одного цвета со шляпкой или немного светлее.

Съедобен, относится к первой категории. Употребляется так же, как рыжик сосновый. В засоле зеленеет. Соленые рыжики по калорийности превосходят куриные яйца и говяжье мясо. По усвояемости организмом ни один из грибов не может конкурировать с рыжиками.

Подосиновик, осиновик. Местообитание этого гриба — лиственные и смешанные леса, особенно молодые осинники. Встречается часто и обильно со второй половины июня до октября. Растет большими колониями.

Шляпка до 25 см в диаметре, вначале колпаковидная с прижатыми к ножке краями, позднее подушковидно-выпуклая, ярко-красная, оранжевая, серая, белая, бархатисто-волокнистая, гладкая. Мякоть белая, плотная, толстая, на разрезе краснеющая, зеленеющая и, наконец, чернеющая.

Трубчатый слой белый или желтовато-белый. Споровый порошок бурый. Ножка до 20 см длины, 2,5 см толщины, цилиндрическая, беловато-сероватая, покрыта черными волокнистыми чешуйками.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется так же, как и белый гриб.

Встречаются следующие виды подосиновика.

Подосиновик красный с красной, буровато-красной, оранжевой шляпкой.

Подосиновик желто-бурый с желто-бурой шляпкой.

Подосиновик серый с серой шляпкой.

Подосиновик белый с белой шляпкой. Появляется в середине августа и растет до конца сентября.

Подберезовик, березовик *. Растет в лиственных и смешанных лесах. Встречается часто и обильно с конца мая до поздней осени. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, позднее подушковидная, белого, желтоватого, серого, бурого, коричневого, иногда почти черного цвета. Мякоть белая, не изменяющаяся на разрезе. Трубчатый слой беловато-сероватый, трубочки длинные. Споровый порошок желто-бурый. Ножка до 20 см длины, 2—3 см толщины, белая, покрыта темными чешуйками.

Съедобен, второй категории. Используется свежим, сушеным, маринованным.

Встречаются следующие виды подберезовиков.

Подберезовик обыкновенный. Растет с мая по сентябрь. Имеет крепкую, плотную мякоть.

Подберезовик розовеющий. Растет с августа по сентябрь. Имеет мякоть, розовеющую на разрезе.

Подберезовик болотный. Растет в сырых березовых лесах в первой половине сентября. Шляпка грязно-белая, со слабой водянистой мякотью. Гриб третьей категории.

На подберезовик очень похож несъедобный желчный гриб, который отличается от него грязновато-розовым трубчатым слоем, сетчатым рисунком на ножке и горькой мякотью.

Дубовик обыкновенный. Растет в лиственных лесах, чаще под дубами, в июле — сентябре. Шляпка до 20 см в диаметре, толстая, подушковидная, бархатистая. Цвет темно-коричневый или серовато-зеленоватый, поверхность шляпки сухая. Мякоть лимонно-желтая, на разрезе быстро и сильно синеющая. Трубчатый слой снизу красно-коричневый, на разрезе зеленоватый, трубочки свободные, открываются мелкими порами, от прикосновения синеют. Споровый порошок бурый.

Ножка до 15 см длины, до 6 см толщины, внизу утолщенная, желтая, под шляпкой желто-оранжевая, книзу красноватая, с буровато-розовой сеткой.

Съедобен, второй категории. Употребляется во всех видах.

Дубовик крапчатый. Встречается в тех же лесах и в то же время, что и дубовик обыкновенный. Очень похож на него. Отличается более темной шляпкой и бледно-желтой ножкой с красноватыми точками и полосками.

Гриб съедобен, но не очень вкусный. Употребляют в вареном и соленом виде.

К сожалению, большинство грибников дубовики не собирают, опасаясь спутать их с сатанинским грибом, который во всех популярных изданиях описывается как опасный, ядовитый. Однако следует заметить, что в средней и северной полосе европейской части России сатанинский гриб до сих пор не обнаружен и, возможно, не растет. Кроме того, ученые утверждают, что сатанинский гриб вовсе не ядовит, как предполагалось раньше, а только очень горький, запах у него неприят-

ный. Отравление этим грибом практически невозможно.

Масленок поздний. Растет обычно большими группами в сосновых лесах, особенно в редколесье или в молодых посадках сосны, на лесных опушках и в других местах, хорошо освещаемых солнцем, с июня по октябрь. Шляпка до 10 см в диаметре, вначале выпуклая, подушкообразная, иногда с загнутыми вверх краями. Желто-коричневая или шоколадная, иногда с фиолетовым оттенком, гладкая. Мякоть толстая, на изломе не меняет цвета. Кожица шляпки легко отделяется от мякоти. Запах гриба приятный.

Трубчатый слой бледно-желтого цвета, у молодых закрыт белой пленкой (покрывалом), которая по мере роста гриба разрывается, образуя на ножке кольцо. Споровый порошок светло-желтый. Ножка цилиндрическая, до 10 см длины, 1—2 см толщины, сплошная, над кольцом белая, под ним бледно-желтоватая, темнеющая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым и сушеным.

Масленок зернистый. Растет в сосновых лесах группами в июне — сентябре. Шляпка до 10 см в диаметре, округло-выпуклая, подушкообразная, гладкая, слизистая, желто-охряная или желто-бурая. Мякоть толстая, желтовато-бурая, мягкая, на изломе цвета не меняет. Трубчатый слой сравнительно тонкий, у молодых грибов белый или светло-желтый, у старых светло-серо-желтый. Покрывало (пленка) отсутствует. Трубочки короткие, желтые, с округлыми порами. Они выделяют капельки молочно-белого сока. Споровый порошок желтый. Ножка желтоватая, с мелкими коричневыми чешуйками.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется вареным, жареным, маринованным, соленым.

Масленок лиственничный. Растет среди лиственных насаждений, особенно в молодых посадках, в июле — октябре, одиночно и группами. Шляпка мясистая, подушковидно-выпуклая, лимонно-желтая, слизистая, в сухую погоду блестящая. Достигает 15 см в диаметре. Мякоть светло-желтая, на изломе цвета не изменяет или слегка розовеет. Трубчатый слой желтовато-серый, покрыт пленкой, которая по мере роста гриба разрывается и образует кольцо на ножке. Ножка цилиндрическая, ровная до 8 см длины, 1—2 см толщины, над кольцом желтая, а под ним буроватая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется так же, как масленок поздний, зернистый. Перед приготовлением кожицу со шляпок удаляют.

Шампиньон обыкновенный *. Растет на навозной земле, богатой перегноем, близ жилья, животноводческих ферм, на лугах, выгонах, огородах, в парниках, теплицах, в садах, парках, у дорог, обычно группами, с весны до глубокой осени.

Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых плоская. Края загнуты вниз. Кожица белая или сероватая, сухая, гладкая или покрыта мелкими буроватыми чешуйками. Мякоть толстая, белая, на разрезе розовеющая, с приятным грибным запахом. Пластинки свободные, т. е. не прикрепленные к ножке, сначала белые, потом розоватые, серовато-фиолетовые, а у старых грибов темно-коричневые, почти черные. Споровый порошок темно-бурый, почти черный. Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, прямая, белая, с пленчатым кольцом.

Гриб съедобный, второй категории. Употребляется

вареным, жареным, тушеным, маринованным, сушеным.

Шампиньон нужно отличать от бледной поганки (белая форма) — смертельно ядовитого гриба, — у которой шляпка беловатая, пластинки свободные, белые и ножка в основании вздутая, окруженная вольвой; в верхней части ножки имеется белое пленчатое кольцо.

Синяк. Растет в дубравах и сосняках на песчаной почве с августа по октябрь. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, позднее плоская, беловатая или буровато-желтоватая, пушисто-войлочная, от прикосновения синеет. Мякоть белая, на разрезе быстро синеет.

Трубчатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый. Споровый порошок желтый. Ножка до 10 см длины, 1,5—3 см толщины, клубневидная, сначала плотная, позднее рыхлая, полая. От прикосновения синеет.

Съедобен, второй категории. Используется вареным, сушеным и маринованным.

Польский гриб. Растет преимущественно в хвойных лесах. Появляется в августе. Шляпка до 15 см в диаметре, подушковидно-выпуклая, каштаново-коричневая, гладкая, в сырую погоду слизистая. Мякоть толстая, мягкая, соломенно-желтая, на разрезе синеет, потом буреет.

Трубчатый слой сначала желтоватый, потом зеленоватый, при надавливании синеет. Споровый порошок коричнево-оливковый. Ножка до 9 см длины, 1—3 см толщины, ровная, иногда к основанию суженная или слабовздутая, волокнистая, светло-коричневая.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

Млечник древесный, бурый. Встречаются в лиственных и смешанных лесах, под березами, елями и соснами. Плодовые тела появляются в августе — сентябре. Шляпка 3—4 см в диаметре, с сосочком в центре, бархатистая, морщинистая, каштановая, бурая, черно-бурая. Мякоть белая или слабо-желтоватая, на разрезе становится красновато-шафранной. Пластинки, нисходящие по ножке, редкие, вначале белые, потом охристые, при надавливании краснеют. Споровый порошок охристо-желтый. Ножка до 12 см длины, 0,5—2,0 см толщины, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется вареным и соленым.

Млечник темно-бурый. Этот гриб можно встретить в дубовых лесах в августе — сентябре. Растет он одиночно или большими группами. Шляпка до 10 см в диаметре, воронковидная, бархатистая, в середине морщинистая, темно-бурая или темно-шоколадная, выцветающая до грязновато-белой. Края шляпки неровные, извилистые. Мякоть белая, на изломе желтеет. Млечный сок белый, на воздухе становится оранжевым, на вкус негорький, слегка острый.

Пластинки, нисходящие до ножки, редкие, сначала белые, потом охряно-желтые. Споровый порошок охряно-желтый. Ножка до 22 см длины, 1,5 см толщины, одного цвета со шляпкой, бархатисто-мучнистая, плотная.

Гриб съедобен, второй категории. Употребляется вареным и соленым.

Моховик зеленый. Встречается в лиственных, хвойных лесах и кустарниках, чаще на освещенных местах: по краям дорог, канав, по опушкам, в июне — июле; растет до осенних заморозков. Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, мясистая, бархатистая, сухая, иногда

трещиноватая, оливково-бурая. Мякоть рыхлая, беловато-желтоватая, на разрезе слегка синеющая. Запах приятный, пахнет сушеными фруктами.

Трубчатый слой приросший или слегка нисходящий по ножке у молодых грибов золотисто-желтый, позднее зеленоватый. Трубочки с угловатыми порами. Споровый порошок темно-желтый. Ножка длинная, цилиндрическая, иногда у шляпки утолщенная, к основанию часто суженная, до 12 см длины, 1—2 см толщины, сплошная, желтая, иногда с красноватым оттенком.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным, жареным, пригоден для консервирования, маринования и сушки.

Моховик пестрый. Растет преимущественно в лиственных лесах в августе — октябре. Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, мясистая, сухая, войлочная, светло-бурая, коричневая, в трещинах и в местах повреждений красноватая. Мякоть желтовато-беловатая, рыхлая, на разрезе слабо синеет, потом краснеет. Трубочки у молодых грибов бледно-желтые, у старых зеленоватые.

Поры широкие, угловатые. Споровый порошок желтовато-оливковый.

Ножка до 9 см длины, 1—1,5 см толщины, цилиндрическая, ровная, иногда внизу суженная, сплошная, светло-желтая или желто-бурая, иногда красноватая, от нажима синеющая.

Съедобен, третьей категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

Моховик желто-бурый. Растет на песчаной почве в сосновых лесах в июле — октябре, одиночно и группами. Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, выпуклая, темно-желтая или охристо-бурая, с буроватыми

чешуйками. Мякоть желтоватая, на разрезе слегка синее. Трубчатый слой табачного цвета, трубочки коричневые, с очень мелкими отверстиями (порами). Споровый порошок охряно-оливковый.

Ножка до 8 см длины, 1,5—2,5 см толщины, ровная, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая, иногда с красноватым оттенком.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным, маринованным.

Масленок серый. Растет в молодых сосняках, в лиственных лесах, часто большими группами, в июле — сентябре. Шляпка до 10 см в диаметре, подушковидная, светло-серая, серо-бурая, слизистая. Мякоть белая, водянистая. Трубчатый слой серовато-белый, серовато-бурый. Трубочки широкие, нисходящие по ножке. Ножка до 8 см длины, 1—2 см толщины, с широким, белым, войлочным, рано исчезающим кольцом.

Съедобен, третьей категории. Используется свежим, маринованным.

Подгруздок черный, сыроежка черная. Местообитание гриба — лиственные, хвойные и смешанные леса. Встречается с июля по октябрь. Растет группами. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, у зрелого гриба вдавленная, с загнутыми краями, грязновато-серая, потом бурая или черная, клейкая. Мякоть белая, ломкая, без млечного сока, на изломе или разрезе краснеет, потом буреет и, наконец, чернеет. Вкус сладковатый.

Пластинки приросшие к ножке или нисходящие, белые, от надавливания темнеют. Споровый порошок белый. Ножка до 5 см длины, 2,5—3 см толщины, ровная, плотная, одного цвета со шляпкой.

Малоизвестный съедобный гриб третьей категории.

Употребляется вареным и соленым. При засолке чернеет. Очень сильно повреждается насекомыми.

Сыроежка сереющая. Растет во влажных сосновых лесах с июня по октябрь. Шляпка мясистая, до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, у зрелых грибов плоско-выпуклая или вдавленная, желтовато-красновато-оранжевая или желто-коричневая, с тонким слабо-полосатым краем. Кожица сдирается до половины шляпки. Мякоть белая, на изломе сереющая. Вкус сначала сладковатый, потом острый.

Пластинки частые, тонкие, ломкие, сначала белые, потом желтеющие и, наконец, сереющие. Споровый порошок бледно-охристый. Ножка 6—10 см длины, 1—2 см толщины, белая, потом сереющая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Сыроежка родственная. Встречается в хвойных (чаще в еловых) и смешанных лесах. Шляпка до 12 см в диаметре, у молодых грибов полушаровидная, у зрелых распростертая, выпуклая или вдавленная, темно-серая с оливковым оттенком, клейкая, слизистая. Кожица сдирается до половины шляпки. Мякоть белая, под кожицей сероватая. Пластинки приросшие к ножке, толстые, частые, белые, потом сероватые. Споровый порошок кремовый. Ножка 5—8 см длины, 2—2,5 см толщины, белая, потом сероватая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Сыроежка пищевая. Растет в хвойных, чаще в лиственных лесах с июля по сентябрь. Встречается часто, одиночно и группами. Шляпка до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, мясистая, сухая, бело-розовая или бордово-красная, с крупными белыми пятнами. Кожи-

ца не доходит до края на 1—2 мм, не сдирается, или сдирается трудно. Мякоть белая, плотная, горькая. Пластинки частые, белые, иногда желтоватые по краю, немного выступают из-под шляпки. Споровый порошок белый. Ножка короткая, 3—4 см длины, 2—3 см толщины, цилиндрическая, сплошная, морщинистая, белая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным, соленым. Перед засолом лучше бланшировать, что придает грибам упругость.

Сыроежка болотная, поплавуха. Предпочитает сыроватые сосновые и сосново-березовые леса, окраины сфагновых болот, торфянисто-песчаные почвы. Встречается одиночно и небольшими группами в июле — сентябре. Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, в зрелом возрасте плоско-вдавленная, ярко-красная, иногда со светло-буроватыми пятнами, гладкая. Мякоть ломкая, белая, без запаха, неедкая, с нежным вкусом. Пластинки белые или бледно-желтые. Споровый порошок бледно-желтоватый. Ножка до 10 см длины, 1—3 см толщины, белая или красноватая. Съедобен, третьей категории. Используется вареным, соленым и маринованным.

Сыроежка желтая *. Встречается преимущественно в сыроватых березовых и сосново-березовых лесах, по окраинам сфагновых болот с июля по сентябрь, одиночно или группами. Шляпка до 10 см в диаметре, вначале полушаровидная, потом распростертая или воронковидная, тонкая, гладкая, сухая, ярко-желтая. Кожица легко сдирается с края шляпки. Мякоть белая, неедкая или слабеедкая, на разрезе сереет, потом медленно чернеет.

Пластинки гриба беловатые, потом бледно-желтые, при высыхании сереют. Споровый порошок бледно-

желтый. Ножка до 10 см длины, 1—2 см толщины, цилиндрическая, сплошная, гладкая, белая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Гриб не следует путать с мухомором поганковидным, у которого шляпка плоско-выпуклая, желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями, пластинки белые и ножка в основании клубневидно-вздутая, заключена во влагалище, с зеленоватым кольцом.

Сыроежка лайковая, сыроежка зелено-красная. Растет в различных лесах, особенно с примесью березы и дуба, с июля по сентябрь. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, у зрелых грибов распростертая, кроваво-красная или розовая с оливковым, зеленым или буроватым оттенком, выцветающая до желтой или кремовой. Кожица сдирается до половины шляпки. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, плотная, на вкус пресная.

Пластинки свободные, широкие, редкие, толстые, сначала белые, потом ярко-охристые. Споровый порошок ярко-охристый. Ножка до 12 см длины, 1—4 см толщины, плотная, белая, сверху розоватая, внизу желтоватая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Сыроежка цельная. Встречается редко в лиственных и хвойных лесах, растет небольшими группами с июля по сентябрь. Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, потом становится распростертой, в центре вдавленная, красно-бурая, буровато-желтая, выцветающая до белой, по краю розоватая, полосатая. Кожица сдирается до половины. Мякоть белая, плотная, слегка острого вкуса. Пластинки сначала белые,

у зрелых грибов кремовые или охряные. Споровый порошок светло-охряный. Ножка до 10 см длины, 2—3 см толщины, белая, гладкая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным и соленым.

Сыроежка синяя. Встречается в еловых лесах. Появляется в августе — сентябре. Растет обычно группами. Шляпка до 8 см в диаметре, мясистая, сначала выпуклая, потом становится плоской, вдавленная в середине, синяя, сине-лиловая, в центре темная, а по краю светлее. Кожица от шляпки отделяется легко. Мякоть белая, сравнительно крепкая, без запаха. Пластинки прямые, многие из них разветвленные. Споровый порошок белый. Ножка до 5 см длины, 1—2 см толщины, белая, у молодых грибов сплошная, у старых полая.

Гриб съедобен, третьей категории. Очень вкусный гриб. Употребляется вареным и соленым.

Сыроежка буреющая. Растет в различных лесах в июле — сентябре. Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, а у зрелых грибов распростертая, воронковидно-вдавленная, розовато-пурпуровая, темно-пурпуровая, желтовато-пурпуровая. Кожица легко сдирается со шляпки. Мякоть белая, на изломе или разрезе буреющая, имеет неприятный селедочный запах. Вкус сладковатый.

Пластинки приросшие или свободные, у молодых белые, а с возрастом буреющие, частые. Споровый порошок бледно-охряный. Ножка до 10 см длины, 1—2,5 см толщины, ровная, белая или розовато-фиолетовая.

Гриб съедобен, третьей категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Опенок осенний, опенок настоящий *. Растет на пнях, живых и валежных стволах, корневых лапах лиственных и хвойных деревьев. Появляется в конце августа или в начале сентября и растет до устойчивых осенних морозов, большими колониями. Шляпка до 10—15 см в диаметре, вначале выпуклая, почти шаровидная, потом плоская, с бугорком в центре. Края ее сначала завернуты внутрь, затем расправляются. Кожица буроватая, серо-коричневая, желто-коричневая, чешуйчатая, в центре более темная. Мякоть тонкомясая, белая, с приятным грибным запахом.

Пластинки нисходящие, желтовато-белые, позднее с ржавыми пятнами. Споровый порошок белый. Ножка до 15 см длины, 0,8—1,7 см толщины, цилиндрическая, с перепончатым кольцом в верхней части, упругая, под шляпкой светлая, книзу коричневая.

Съедобный гриб третьей категории. Используется только шляпка в свежем, соленом, маринованном и сушеном виде. Солить можно только после отваривания.

Неопытные грибники могут спутать осенний опенок с несъедобным ложным серным опенком, у которого шляпка серо-желтая, в центре красноватая, пластинки желто-зеленые и ножка желтая.

Шампиньон полевой *. Встречается на пастбищах, лесных полянах, в садах и парках с мая до поздней осени, большими группами. Шляпка его достигает 20 см в диаметре, вначале она коническая или округло-колокольчатая с завернутым краем, позднее плоская, белая, от прикосновения желтеющая, сначала хлопьевидно-мучнистая, потом шелковистая или чешуйчатая, сухая. Мякоть белая, на изломе слабо желтеет, с запахом аниса и ореховым вкусом.

Пластинки свободные, у молодых белые, у зрелых красноватые, шоколадно-бурые, черные. Споровый порошок темно-бурый. Ножка до 10 см длины, до 3 см

толщины, утолщенная к основанию, белая, позднее желтеющая, полая, с двухслойным перепончатым кольцом.

Гриб съедобен, третьей категории. Используется так же, как и шампиньон обыкновенный.

Шампиньон следует отличать от бледной поганки — смертельно ядовитого гриба, — у которой шляпка белая или беловатая, пластинки свободные, белые, ножка в основании вздутая, окруженная вольвой; в верхней части ножки имеется белое пленчатое кольцо.

Лисичка настоящая. Один из самых популярных грибов наших лесов. Встречается в хвойных и лиственных, не очень мшистых лесах, на земле, всегда семьями, редко одиночно, с июля по октябрь. Гриб яично-желтой или светло-желтой выцветающей окраски. Шляпка мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая, часто плоская, с завернутым краем. У зрелых шляпка воронковидная, с волнисто-лопастным краем, от 5 до 10 см в диаметре. Мякоть гриба вначале желтоватая, потом белеющая, сухая, плотная, упругая. Пластинки нисходящие на ножку, разветвленные, толстые, редкие. Ножка сросшаяся со шляпкой, плотная, желтая, гладкая, 4—7 см длины, 2—4 см толщины, цилиндрическая, вверху расширенная, книзу суженная, сплошная. Споры бесцветные, гладкие. Вкус гриба острый, запах приятный.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в вареном виде. Хорош для супов и соусов, маринадов и солений.

Лисичка желтеющая. Встречается преимущественно в еловых лесах с августа по сентябрь. Растет группами по несколько десятков экземпляров. Шляпка 2—5 см в диаметре, трубчатая до самого основания, тонкая,

эластичная, сухая, желтовато-коричневая. Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, извилистые, желтые или оранжевые, потом серые. Споровый порошок белый. Ножка 5—10 см длины, до 1 см толщины, к основанию суженная, изогнутая, золотисто-желтая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется сушеным, в виде тонкоразмолотого порошка для супов и соусов.

Вешенка обыкновенная, устричный гриб. Растет на пнях, стволах, на живых ослабленных и сухостойных деревьях различных лиственных пород с июня до осенних морозов, часто очень большими группами, срастаясь ножками в пучки. Шляпка боковая, полукруглая, уховидная, раковинообразная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, до 20 см по наибольшему диаметру, тонкомясая, гладкая, серовато-желтоватая или буроватая, выцветающая до белой. Мякоть белая, мягкая, запах грибной, приятный.

Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, белые (потом желтеют), около ножки с перемычками. Споровый порошок белый или слегка розоватый. Ножка короткая, до 4 см длины, 2 см толщины, эксцентрическая, к основанию суженная, в основании волосистая.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Вешенка осенняя, свинуха ивовая. Растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, тополя, липы в сентябре — октябре, группами, часто срастаясь ножками. Шляпка однобокая, часто вытянутая, языковидная, до 15 см длины, до 8 см ширины, серая, серо-бурая, позднее грязно-охристого цвета. Мякоть белая, рыхлая, без запаха. Пластинки нисходящие, сначала белые, с возрастом грязно-серовато-бурые. Споровый

порошок чисто-белый или светло-фиолетовый. Ножка до 2,5 см длины, 3—4 см толщины, плотная, более или менее опушенная. Иногда ножка отсутствует.

Молодой гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется как вешенка обыкновенная.

Вешенка дубовая. Растет преимущественно на дубовых стволах и пнях в июле — августе. Шляпка до 10 см в диаметре, неправильно-округлая, плотная, мясистая, беловатая, с темными волокнистыми чешуйками. Край завернутый, со свисающими белыми остатками покрывала. Мякоть белая, толстая, плотная, приятного вкуса и запаха. Пластинки низбегающие на ножку, белые, у зрелых грибов желтеющие. Споровый порошок белый. Ножка сильно эксцентричная, до 5 см длины, 1—3 см толщины, белая, чешуйчатая, с быстроисчезающим кольцом покрывала.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным и жареным.

Вешенка рожковидная. Растет на валежных стволах и пнях вязов и кленов с третьей декады мая до половины августа, часто большими группами. Шляпка достигает 12 см в диаметре, у молодых грибов она выпуклая, у зрелых грибов воронковидная или рожковидная, белая или желтоватая, потом темнеющая до светло-коричневой. Мякоть толстая, плотная, белая. Вкус и запах приятные. Пластинки далеко нисходящие по ножке, белые или слабо-желтоватые, редкие. Споровый порошок белый.

Молодой гриб съедобен и очень вкусен. Употребляется вареным и жареным.

Рядовка фиолетовая, рядовка лиловая. Появляется в лиственных, хвойных и смешанных лесах в сентябре, октябре. Растет большими группами. Весь гриб фи-

олетовый. Шляпка до 15 см в диаметре, плоско-выпуклая, с тонким загнутым краем, мясистая, голая, буро-фиолетовая, позднее выцветающая, водянистая, влажная. Мякоть у молодых грибов ярко-фиолетовая, позднее выцветает. Пластинки почти свободные, частые, фиолетовые, позднее светло-фиолетовые. Споровый порошок бледно-розовый. Ножка до 8 см длины, до 2 см толщины, цилиндрическая, внизу немного утолщенная, с фиолетово-бурым войлочным мицелием. В раннем возрасте она фиолетовая, позднее беловатая, под шляпкой беловато-мучнистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Используется в свежем, соленом, маринованном виде после обязательного отваривания.

Рядовка красно-бурая *. Растет в лиственных, преимущественно березовых лесах, в августе — октябре, одиночно и большими группами. Весь гриб красновато-бурый. Шляпка достигает 15 см в диаметре, у молодых грибов она округло-коническая, у взрослых распростертая, красно-бурая, в центре более темная, по краям светлее. Мякоть белая, на вкус горьковатая, имеет запах свежей муки.

Пластинки, прикрепленные к ножке зубцом, частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с красноватыми пятнами. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длины, 1,5 см толщины, коричневая или красновато-бурая, сверху желтая, волокнистая, мякоть ножки серно-желтая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. После отваривания используется для соления.

На рядовку красно-бурую похожа несъедобная рядовка бело-коричневая, которая имеет темно-каштановую шляпку, белые пластинки и ножку с белой мякотью.

Рядовка красная, опенок красный. Растет на сосновых пнях и около них, иногда большими колониями, с августа по октябрь. Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у взрослых плоско-выпуклая, красновато-желтая с сиреневым оттенком. Цвет шляпке придают многочисленные мелкие красноватые волокнистые чешуйки. Мякоть желтая, толстая, мягкая, сладковатого вкуса. Пластинки приросшие к ножке, золотисто-желтые. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, до 2 см толщины, цилиндрическая или в основании утолщенная, желтоватая, с красными хлопьевидными чешуйками, часто полая.

Малоизвестный гриб, съедобный, четвертой категории. После отваривания (отвар слить) употребляется в свежем и соленом виде.

Рядовка чешуйчатая, сластушка. Этот гриб можно встретить в хвойных лесах, чаще всего в молодых насаждениях сосны, с конца июля по октябрь. Растет в большом количестве. Шляпка диаметром до 10 см, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре — мелкочешуйчатая и более темная, сухая, молодая — округло-колокольчатая, с завернутым краем, взрослая — плоскоокруглая. Мякоть белая, толстая, плотная, запах острый, вкус слабогорький. Пластинки приросшие зубцом, сначала белые, позднее с красновато-коричневыми пятнами. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, 1,2—2 см толщины, цилиндрическая, плотная, иногда полая, сверху белая, книзу коричневая, мучнистая.

Гриб съедобен, среднего качества. Используется в вареном и соленом виде после предварительного отваривания (отвар слить).

Рядовка серая *.

Растет в сосновых и смешанных лесах с августа до осенних заморозков, одиночно и небольшими груп-

пами. Шляпка до 15 см в диаметре, грязновато- или буровато-серая, в центре более темная, с лучистыми темными полосками, волокнистая, слизисто-липкая. Сначала она плоско-выпуклая, позднее полураспростертая. Мякоть белая, иногда сероватая или желтоватая, ломкая, с запахом муки. Пластинки приросшие зубцом, белые, позднее светло-соломенно-желтые или голубовато-сероватые, редкие, широкие (0,5—0,8 см ширины). Споровый порошок белый. Ножка до 15 см длины, 1—2 см толщины, вначале белая, потом желтоватая или сероватая, волокнистая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

Рядовку серую следует отличать от несъедобной, слабоядовитой рядовки мышиной, у которой колокольчато-коническая, с острым бугорком шляпка, сероватые, с черным краем пластинки и горький, острый вкус.

Рядовка обособленная. Встречается в хвойных и лиственных лесах, в сыроватых местах в августе — сентябре. Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, с коническим бугорком, темновато-оливковая, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду слизистая, края слабо загнуты вниз, бледно-зеленоватые. Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки желтоватая. Вкус горьковатый, запах свежей муки. Пластинки белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, вильчато-разветвленные, с пластиночками. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, до 2 см толщины, мелкочешуйчатая, вверху зеленовато-белая, внизу грязно-серая, у основания вздутая.

Гриб съедобен. После отваривания пригоден для засола.

Рядовка землисто-серая. Растет в лиственных и хвойных лесах, встречается часто, небольшими группами, в августе — сентябре. Шляпка до 8 см в диаметре, у молодых грибов ширококолокольчатая, у зрелых распростертая, с волнисто-извилистым краем, растрескивающаяся, темно-мышино-серая, покрытая черноватыми волосистыми чешуйками. У молодых грибов мякоть белая, затем сероватая, на вкус острая.

Пластинки приросшие к ножке, частые, широкие, беловатые, потом становятся серые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, 1—1,5 см толщины, белая или сероватая, волокнистая, вверху с мучнистым налетом.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, маринованным, соленым.

Рядовка скученная. Растет в лесах, садах, парках, на пастбищах большими колониями, иногда из общего утолщенного пенька. Плодовые тела появляются в сентябре — октябре. Шляпка 4—10 см в диаметре, сначала горбовидная, позднее распростертая, буровато-серая, в центре более темная. Мякоть белая, утолщенная в центре шляпки. Вкус и запах приятные. Пластинки приросшие к ножке зубцом или слабонизбегающие, грязно-белые, узкие. Споровый порошок белый. Ножка 5—8 см длины, 1—2 см толщины, внизу утолщенная, вверху белая, ниже — серовато-бурая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Рядовка сросшаяся. Растет в лесах, садах, парках большими группами, срастаясь основаниями ножек. Плодоносит в сентябре — октябре. Шляпка 4—8 см в диаметре, вначале выпуклая, потом становится плоской. В середине слабовдавленная, белая, у старых грибов желтовато-буроватая. Мякоть толстая, плотная,

белая, эластичная, с мучным запахом. Пластинки приросшие к ножке зубцом, узкие, белые или кремовые. Споровый порошок белый. Ножка 4—8 см длины, 0,5—1,0 см толщины, белая, цилиндрическая. Вначале она плотная, потом — полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Его можно варить, жарить и мариновать.

Поплавок серый, толкачик серый. Этот гриб попадает обычно единичными экземплярами в самых различных лесах и кустарниках с июля до конца августа. Шляпка диаметром до 10 см, серая, у молодых колокольчатая, у зрелых почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем. Кожица шляпки сухая, у молодых с белыми хлопьями, позднее исчезающими. Мякоть гриба тонкая, белая. Споровый порошок белый. Ножка до 15 см длины, 1—2 см толщины, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, расширена в основании и помещена в широкую, мешковидную вольву (белую, серую или буроватую), которая глубоко погружена в землю. Кольца на ножке нет.

Гриб съедобен, четвертой категории. Используется в вареном виде.

Поплавок белый, толкачик белый *. Встречается осенью в березовых и хвойных лесах с примесью березы, очень редко и необильно. Весь гриб снежно-белый. В остальном такой же, как поплавок серый.

Съедобен, вкус приятный. Используется вареным.

Гриб нужно отличать от мухомора вонючего — смертельно ядовитого гриба, у которого шляпка белая, полушаровидная, коническая с острой верхушкой, пластинки белые, свободные. ножка в основании клубневидно-утолщенная и окружена вольвой; кольцо у ножки белое.

Поплавок желто-коричневый. Растет в березняках, по окраинам болот с июля по сентябрь. Шляпка желто-коричневого цвета. В остальном такой же, как поплавок серый; также отличается от мухоморов отсутствием кольца на ножке.

Съедобный гриб. Используют его, как предыдущий.

Поплавок шафранный. Встречается в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Шляпка до 7 см в диаметре, оранжево-охристая. Край ребристо-полосатый. Пластинки белые. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длины, 0,5 – 1 см толщины, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками. Вольва белая, свободная.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

Зеленушка, зеленка *. Появляется в конце лета и осенью в хвойных и смешанных, редко в лиственных лесах, на сухих песчаных почвах, иногда в массовом количестве. Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, вначале выпуклая, потом плоская, зеленовато-желтоватая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, очень клейкая, растрескивающаяся. Мякоть беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, имеет запах свежей муки или огурцов. Пластинки выемчатые, зеленовато-желтые, широкие, частые. Споровый порошок белый. Ножка короткая, 3—5 см длины, до 2 см толщины, почти вся скрытая в земле, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками.

Съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным.

Зеленушка имеет сходство с несъедобной рядовкой серно-желтой, у которой шляпка меньше — 3—6 см в диаметре. тонко-мясистая, серно-желтая или буроватая, пластинки серно-желтые, редкие, ножка 7—10 см длины, 0,7—1 см толщины, беловато-серно-желтая.

Говорушка серая, говорушка дымчатая. Растет в хвойных и смешанных лесах, особенно в сосновых и еловых молодняках, в августе-ноябре, группами. Шляпка до 15-20 см в диаметре, мясистая, плоско-выпуклая (подушковидная) серая, по краям более светлая, гладкая, сухая. Мякоть белая, плотная, толстая, вкус приятный, запах свежей пшеничной муки. Пластинки частые, нисходящие по ножке или приросшие к ней, вначале беловатые, потом желтоватые. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длины, 2—3 см толщины, в основании утолщенная, плотная, вначале беловатая, потом сероватая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным. Годен для сушки.

Говорушка гигантская. Встречается в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах с августа до октября. Иногда образует «ведьмины кольца». Весь гриб белый. Шляпка достигает 30 см в диаметре, но обычно она бывает 10—15 см, вначале выпукло-распростертая, в центре вдавленная, позднее — воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая, желтоватая, гладкая, шелковистая или тонкочешуйчатая. Мякоть толстая, плотная, белая, с мучным запахом. Пластинки нисходящие (спускаются на ножку), одного цвета со шляпкой. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, 4 см толщины, плотная, белая. По внешности гриб напоминает подгруздок белый.

Малоизвестный гриб, съедобный, четвертой категории. Молодые грибы после отваривания употребляются в вареном и соленом виде (первый отвар слить). Используются также в сушеном виде.

Говорушка ворончатая. Растет в лиственных и смешанных лесах, кустарниках, на лесной подстилке, а также на пастбищах с июля по октябрь, одиночно и группами. Шляпка до 10 см в диаметре, тонкая, сначала слабовыпуклая, с завернутым краем, затем воронковидная, с извилистым краем, светло-желтоватая, красноватая или буроватая. Мякоть белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки белые, частые, узкие, далеко спускаются на ножку. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, 0,5—1 см толщины, эластичная, губчатая, одного цвета со шляпкой, в основании слабоутолщенная, с белыми волосками.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляются только шляпки в отварном, соленном, сушеном виде. Перед употреблением отварить и отвар слить.

Говорушка бокаловидная. Гриб широко распространен в нашей стране. Встречается в хвойных, смешанных и широколиственных лесах на подстилке и гнилой древесине в августе-сентябре. Шляпка 3—8 см в диаметре, бокаловидная или чашевидная, серовато-коричневая, с завернутым краем. Мякоть тонкая, водянистая, одного цвета со шляпкой, вкус и запах приятные. Пластинки редкие, светло-бурые или серовато-коричневые, светлее шляпки, избегающие на ножку. Ножка 3—10 см длины, 0,5—0,6 см толщины, одного цвета со шляпкой, полая.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным, соленным и маринованным.

Говорушка подогнутая, рыжая. Встречается в широколиственных и хвойных лесах, иногда большими группами, в августе-сентябре. Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, потом воронковидно-вдавленная, с бугорком, рыжеватая или бежевая, гладкая,

с завернутым пушистым краем. Мякоть очень толстая, плотная, белая, потом палевая. Пластинки нисходящие по ножке, частые, белые или кремовые. Споровый порошок белый. Ножка до 15 см длины, 2—3 см толщины, светло-желтая, к основанию утолщенная.

Гриб съедобен. Молодые шляпки можно варить и жарить.

Говорушка анисовая, говорушка душистая. Растет в лиственных и хвойных лесах с августа по октябрь. Встречается редко, одиночно и небольшими группами. Шляпка небольшая, 5—9 см в диаметре, серовато-зеленая, в центре более яркая, сначала выпуклая, с завернутым краем, позднее распростертая, в центре вогнутая, иногда с бугорком. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом аниса или укропа. Пластинки нисходящие по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, 0,6—1 см толщины, у основания толще, одного цвета со шляпкой, гладкая, голая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Его можно солить, мариновать.

Гриб-зонтик пестрый. Встречается очень часто в изреженных лесах и кустарниках, на лесных опушках, полянах, вырубках, вдоль дорог, в садах и парках. Растет с августа по сентябрь. Гриб очень крупный, шляпка достигает 25 см в диаметре. Вначале она яйцевидно-округлая, потом колокольчатая и, наконец, распростертая, как зонт, в центре с бугорком, серо-бурая, в середине более темная, с угловатыми легко отделяющимися чешуями. Мякоть белая, рыхлая, толстая, у молодого гриба приятного орехового вкуса.

Пластинки свободные, отделены от ножки кольцом, белые, с возрастом слегка краснеющие. Споровый порошок белый. Ножка до 35 см длины, до 3 см

толщины, при основании сильно утолщена, светло-буроватая, покрыта бурыми чешуйками, с подвижным широким белым кольцом.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется в молодом возрасте, пока шляпка не развернулась и имеет яйцевидную форму. Его можно варить, жарить и сушить для приготовления грибного порошка.

Гриб-зонтик краснеющий. Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, на гумусовой почве. Шляпка до 20 см в диаметре, сначала шаровидная, потом распростертая в виде зонтика, серовато-буроватая, с крупными четырехугольными коричневатými чешуйками. Мякоть толстая, рыхлая, белая, на изломе краснеющая, особенно в ножке. Споровый порошок белый. Пластинки белые, прикреплены к хрящеватому кольцевому выступу (коллариуму). Ножка до 25 см длины, 1,5—2 см толщины, светло-коричневая или беловатая, внизу клубневидно-вздутая.

Гриб съедобен. Используется так же, как гриб-зонтик пестрый.

Гриб зонтик белый *. Встречается на лесных полянах, вдоль дорог, в старых парках, на лугах, пастбищах с июля по сентябрь, небольшими группами. Шляпка до 10 см в диаметре, белая, в центре бурая, мелкочешуйчатая, с растрескивающейся кожицей, сначала округлая, потом зонтиковидная. Мякоть белая, мягкая, вкус и запах приятные. Пластинки свободные, образуют вокруг ножки хрящевидный выступ. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, до 1 см толщины, белая, с подвижным белым перепончатым кольцом, в основании утолщенная, внутри белая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным и сушеным.

Гриб-зонтик белый не следует путать со смертель-

но ядовитым грибом мухомором вонючим, у которого шляпка белая, полушаровидная, коническая, с острой верхушкой; пластинки белые, свободные; ножка в основании клубневидно-утолщенная и окружена вольвой, кольцо у ножки белое.

Зонтик красный. Растет преимущественно в сосновых и смешанных лесах с конца июля до октября. Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, потом плоская, ярко-киноварно-красная, зернистая, с белыми волокнами по краю. Мякоть желтовато-розовая, приятного вкуса и запаха. Пластинки частые, приросшие к ножке, сначала белые, потом кремовые. Споровый порошок белый. Ножка до 6 см длины, 0,5—0,9 см толщины, цилиндрическая, ровная, в основании немного расширенная, с красноватым кольцом, над кольцом белая, под ним с красными чешуйками.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Шампиньон лесной. Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в ельниках, с июля до поздней осени, одиночно и группами. При благоприятных условиях плодовые тела его появляются на одном месте несколько раз за лето, через каждые 12—15 дней. Шляпка до 15 см в диаметре, вначале яйцевидно-колокольчатая, у зрелых грибов плоско-выпуклая, ржаво-буро-коричневая, в середине более темная, чешуйчатая или волокнистая. Мякоть тонкомясая, белая, на разрезе быстро краснеющая, сладковатого вкуса. Запах приятный. Пластинки свободные, частые, сначала белые или грязно-розовые, потом темно-коричневые. Споровый порошок белый. Ножка до 19 см длины, 0,5—1,2 см толщины, в основании утолщенная, внутри полая, грязновато-белая, с белым, узким и тонким пленчатым кольцом (часто исчезающим).

Съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным.

Шампиньон августовский. Появляется в августе-сентябре преимущественно в хвойных и смешанных лесах, часто около муравьиных куч. Шляпка до 15 см в диаметре, вначале почти шаровидная, потом становится полураспростертая, бледно-желтая, шелковистая. Кожица шляпки растрескивается на мелкие чешуйки. Мякоть толстомясая, беловатая, желтеющая и буреющая на изломе, запах анисовый. Пластинки свободные, у молодых грибов серые, потом розово-серые и, наконец, шоколадного цвета. Споровый порошок буровато-фиолетовый. Ножка 5—10 см длины, 1,5—2 см толщины, белая, с кольцом, на изломе буреющая. Кольцо белое, с желтоватыми хлопьями.

Гриб съедобен. Используется так же, как и другие виды шампиньонов.

Мокруха пурпуровая. Этот гриб предпочитает сосновые леса, особенно молодые посадки. Шляпка достигает 15 см в диаметре. У молодого гриба она конически-округлая, края ее соединены с ножкой тонким паутинистым покрывалом. У взрослого гриба шляпка распростертая или плоско-выпуклая, часто с бугорком, слабослизистая, толстомясая, темно-рыжая или красная, выцветающая. Мякоть оранжево-буроватая. Пластинки нисходящие, редкие, толстые. Ножка до 8 см длины, до 2 см толщины, цилиндрическая, к основанию суженная, сплошная, буровато-оранжевого цвета.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

Мокруха пятнистая. Встречается только в хвойных и смешанных лесах, с июля по сентябрь, небольшими группами. Шляпка 3—6 см в диаметре, сначала коническая, потом у зрелых грибов плоско-выпуклая, серовато-охристая, с темными пятнами, очень слизистая. Мякоть молодого гриба беловатая, на разрезе краснеющая, к старости коричневатая. Пластинки нисходящие по ножке, толстые, сначала светло-серые, потом чернеющие. Споровый порошок оливкового цвета. Ножка 5—8 см длины, 0,6—1 см толщины, прямая или изогнутая, вверху грязно-белая с темными пятнами, внизу ярко-желтая, слабослизистая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, соленым, маринованным. Перед приготовлением следует отварить и воду слить.

Козляк, решетник. Встречается в сырых сосновых лесах и на сфагновых болотах с середины августа по октябрь. Шляпка до 12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет. Трубчатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными и неровными угловатыми порами. Ножка до 10 см длины, 1—2 см толщины, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, внизу суженная или ровная.

Съедобен, четвертой категории. Используется вареным, сушеным, маринованным.

Масленок болотный. Растет в заболоченных сосновых лесах в августе. Шляпка до 7 см в диаметре, горбовидно-выпуклая, слизистая, серовато-желтоватая, желтовато-зеленоватая. Мякоть желтоватая, на разрезе краснеющая. Трубчатый слой грязновато-желтоватый. Ножка до 8 см длины, 0,5 см толщины,

цилиндрическая, с клейким белым или зеленоватым кольцом.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, маринованным, сушеным.

Моховик красный. Растет в лиственных лесах и кустарниках, на старых, заброшенных дорогах, по обочинам канав в августе — сентябре. Встречается редко. Шляпка до 9 см в диаметре, мясистая, подушковидная, розовато-пурпуровая, волокнистая. Мякоть гриба желтая, на разрезе синеет. Трубчатый слой у молодых грибов золотисто-желтый, у старых оливково-желтый, от надавливания трубчатый слой синеет. Споровый порошок буроватый. Ножка до 10 см длины, 0,5—1 см толщины, цилиндрическая, ровная, под шляпкой ярко-желтая, ниже бурая, красновато-розовая, с красными чешуйками.

Съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным, маринованным.

Сыроежка зеленая *. Встречается в лиственных и смешанных лесах, особенно в сосново-березовых, на легких песчаных и супесчаных почвах с июня по сентябрь. Шляпка до 10 см в диаметре, выпуклая, у зрелых грибов распростертая, голубовато или синевато-зеленая, в центре иногда буроватая, по краю более светлая, полосатая. Кожица легко сдирается. Мякоть белая, хрупкая, пресного или слабоострого вкуса. Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, у зрелых грибов с ржаво-бурыми пятнами. Споровый порошок кремовый. Ножка до 5 см длины, 1—2 см толщины, белая, плотная, ровная, гладкая, продольно-морщинистая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным, соленым и сушеным.

Гриб не следует путать с зеленой разновидностью

бледной поганки (зеленая форма) — ядовитым грибом, у которого шляпка оливковая или зеленовато-оливковая, к центру более темная, шелковистая; пластинки свободные, не приросшие к ножке, белого цвета, а ножка в основании клубневидно-вздутая, окруженная мешковидным влагалищем (вольвой); в верхней части ножки имеется пленчатое кольцо.

Сыроежка золотисто-желтая. Местообитание гриба — широколиственные, реже хвойные леса. Плодоношение с июля по сентябрь. Шляпка 2–8 см в диаметре, золотисто-желтая, по краю розоватая, клейкая, при высыхании блестящая. Кожица легко снимается со всей шляпки. Мякоть рыхлая, белая, сладковатая. Пластинки приросшие, у молодых грибов кремово-желтые, у зрелых охряно-желтые, с перемычками. Споровый порошок охряно-желтый. Ножка до 4 см длины, 0,6—0,8 см толщины, прямая или слегка утолщенная к основанию.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным.

Сыроежка золотисто-красная *. Встречается в лиственных и хвойных лесах. Появляется в июле. Растет одиночно и небольшими группами. Шляпка до 13 см в диаметре, сначала выпуклая, потом становится распростертая, оранжево-красная, оранжево-желтая, киноварно-красная с желтыми пятнами, с ребристым краем. Мякоть белая, под кожицей ярко-желтая, на вкус пресная, без запаха. Пластинки бледно-охристые с желтым краем. Споровый порошок желтый. Ножка до 10 см длины, до 3 см толщины, бледно-желтая или ярко-желтая.

Съедобен. Употребляется вареным, жареным, соленым.

Грибникам не следует путать его с мухомором

красным — ядовитым грибом, у которого шляпка плоско-выпуклая, ярко-красного или оранжево-красного цвета с белыми или слабо-желтоватыми хлопьями, пластинки белые и ножка белая, в основании вздутая, с влагалищем; кольцо на ножке белое.

Колпак кольчатый *. Встречается в сыроватых местах, на подзолистой почве, в хвойных, смешанных и лиственных лесах, особенно в черничниках, с августа по октябрь. Иногда большими группами. Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, желтовато-буроватая, с розовым оттенком, с тонким, белым, мучнистым налетом. Мякоть белая, потом желтеющая. Пластинки прикреплены к ножке. У молодых грибов они белые, потом глинистой, желтовато-бурой окраски. Споровый порошок охристый. Ножка до 12 см длины, до 3 см толщины, желтоватая, с кольцом. Над кольцом слабочешуйчатая, плотная, в основании слабоутолщенная.

Малоизвестный гриб, съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным и соленым.

От мухоморов отличается окраской пластинок. У мухоморов они всегда белые, свободные; шляпка белая, полушаровидная, коническая, с острой верхушкой; ножка в основании клубневидно-утолщенная и окружена вольвой; кольцо у ножки белое.

Опенок весенний, коллибия дуболюбивая. Встречается часто во влажных хвойных и лиственных лесах. Появляется большими группами с мая по октябрь. Шляпка 2—6 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, потом распростертая, водянистая, желтоватая, красноватая или светло-бурая, выцветающая. Мякоть тонкая, рыжеватая, пахнет свежесрубленной древесиной. Пластинки свободные, узкие, частые, желтые или белова-

тые. Споровый порошок белый. Ножка 2—5 см длины, 0,3—0,4 см толщины, хрящеватая, полая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

Опенок летний *. Растет на пнях, сухостойных стволах и в дуплах лиственных (реже хвойных) пород с июня по октябрь. Часто встречаются большими колониями. Шляпка до 7 см в диаметре, тонкомясая, сначала выпуклая, снизу затянута паутинистым покрывалом, потом становится плоско-выпуклая и распростертая, желто-бурая, иногда с концентрическими, более светлыми водянистыми просвечивающими полосами по краям, в центре с бугорком и более яркая. Мякоть буроватая, водянистая, запах и вкус приятные. Пластинки слабонисходящие по ножке или приросшие к ней, у молодых грибов беловатые, у зрелых ржаво-коричневые. Споровый порошок охристо-коричневый. Ножка до 8 см длины, 0,5—1 см толщины, цилиндрическая, согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым кольцом, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Рекомендуются для супов, жарения, соления и маринования.

На опенок летний похож съедобный ложноопенок серопластинчатый, несъедобный ложноопенок серно-желтый, у которого пластинки сначала серно-желтые, потом зеленоватые, а ножка светло-желтая, внизу буроватая.

Опенок зимний, зимний гриб *. Растет большими тесными группами на отмирающих деревьях и пнях различных лиственных пород. Появляется обычно поздно осенью — в конце сентября или в начале октября, с понижением температуры воздуха и увеличением влажности. Массовое развитие зимнего опенка длится после выпадания снега до устойчивых морозов. Замерзшие грибы в период оттепелей и ранней весной

оттаивают, продолжают свое развитие и образуют жизнеспособные споры.

Шляпка небольшая, от 2 до 10 см в диаметре, медово-желтого цвета, в центре более темная, тонкомая, гладкая, слизистая, при подсыхании блестящая. У молодого гриба шляпка бывает плоско-выпуклая, у зрелого — почти плоская. Мякоть желтоватая или кремовая, слегка водянистая, имеет приятный вкус и запах. Споровый порошок белый. Пластинки у молодых грибов светло-желтые или кремовые, у старых темнеющие, довольно редкие, широкие, слабо прикрепленные к ножке. Ножка цилиндрическая, вверху нередко уплотненная, от 3 до 10 см длины, 0,5—0,8 см толщины, упругая, плотная, внизу бархатистая, темно-коричневая, почти черная, вверху более светлая, желтоватая.

Малоизвестный съедобный гриб. По вкусовым и питательным качествам его относят к четвертой категории. Встречается он в значительных количествах и в такое время, когда других съедобных грибов уже не бывает. Употребляется в вареном, сушеном, маринованном и соленом виде.

Его также не следует путать с ложноопенком серно-желтым (см. опенок летний).

Опенок луговой, луговик. Растет на дерновой почве на лугах, выгонах, пастбищах, в лесу, на полянах, опушках, вдоль дорог. Появляется в конце мая. Шляпка желтого цвета, небольшого размера, 3—7 см в диаметре. У молодых грибов она колокольчатая, у зрелых плоская с бугорком в середине, полосатая по краю. Мякоть бледно-желтая, с приятным запахом, напоминающим запах гвоздики или горького миндаля. Пластинки широкие, редкие, светло-палевые. Ножка 4—10 см длины, 0,3—0,8 см толщины, упругая, плотная, палевая, с белым мучнистым налетом.

Гриб съедобен и очень вкусен. Его можно варить, сушить, солить и мариновать.

Млечник камфарный. Растет в сыроватых сосновых лесах, по окраинам болот, часто большими группами, с июля по сентябрь. Шляпка до 5 см в диаметре, плоская или воронковидно-вдавленная иногда с бугорком, красновато-буроватая или темно-рыжая. Мякоть красноватая. Млечный сок водянисто-белый, пресный. Пластинки нисходящие или приросшие к ножке, частые, желтовато-красноватые. Споровый порошок бледно-охряный. Ножка 2—3 см длины, 0,6—1 см толщины, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой, к старости темнеющая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным и соленым.

Млечник неедкий. Встречается редко и необильно, в лиственных и смешанных лесах с примесью березы, в августе — сентябре. Шляпка небольшая, до 8 см в диаметре, тонкая, красно-бурая или оранжево-желтая, без зон, гладкая, плоская или слабоворонковидная, иногда с бугорком в центре, сухая, во влажную погоду скользкая. Мякоть бледно-желтоватая. Млечный сок обильный, белый, сначала сладковатый, у зрелых грибов горький, на воздухе не изменяется. Пластинки приросшие к ножке, тонкие, одного цвета со шляпкой, но чуть светлее, иногда с мелкими рыжеватыми пятнами. Споровый порошок светло-охряный. Ножка до 8 см длины, 0,5—1 см толщины, плотная, редко полая, одного цвета со шляпкой.

Гриб съедобен, четвертой категории. После отваривания годен для соления.

Олений гриб, плутей олений. Встречается на пнях, на валежной гниющей древесине лиственных и хвойных деревьев в июне — сентябре. Шляпка до 13 см в диаметре, серо-бурая, блестящая, продольно-волокнистая, у молодых колокольчатая, у зрелых распро-

стертая. Мякоть белая, мягкая, запах сладковатый, напоминающий запах картофеля. Пластинки свободные, широкие, частые, сначала белые, потом розовые от спор. Споровый порошок розоватый. Ножка до 10 см длины, 0,5—1,5 см толщины, цилиндрическая или немного расширенная к основанию, белая, иногда с темными хлопьевидными волокнами, плотная.

Съедобный гриб четвертой категории. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Плютей чернокрайний. Растет, так же как олений гриб, на гнилых пнях и валежной древесине. Встречается редко, с середины июня по сентябрь. Шляпка 5—7 см в диаметре, серовато-коричневая, шелковистая. Мякоть в центре шляпки толстая, мягкая. Вкус и запах приятные. Пластинки сначала белые, потом розовые с темно-бурым, почти черным краем. Споровый порошок розовый. Ножка 5—10 см длины, 0,5—1 см толщины, серая, волокнистая.

Гриб съедобен. Используется так же, как олений гриб.

Плютей белый. Растет в лесах на валежной древесине, иногда встречается на лесных складах, на гниющих опилках, с середины июня по август. Шляпка 3—6 см в диаметре, рапростертая, белая, с темным бугорком на вершине. Пластинки свободные, частые, широкие, сначала белые, потом розовые. Споровый порошок розовый. Ножка 4—6 см длины, 0,5—0,7 см толщины, цилиндрическая, внизу утолщенная, белая, с сероватыми волокнами.

Съедобен. Употребляется, как и олений гриб.

Плютей умбровый. Гриб растет на опавших ветвях, погруженных в почву, на пнях и около них. Появляется в июле — августе. Шляпка до 10 см в диаметре, выпук-

лая, или распростертая, с бугорком в центре, темно-бурая, умбровая, продольно-полосатая, с волнистыми хлопьями на поверхности. Мякоть белая, тонкая, немного горьковатая, с редечным запахом. Пластинки свободные, частые, широкие, сначала беловатые, потом розовые от спор. Ножка до 10 см длины, 0,6—0,8 см толщины, плотная, ровная или вверху немного суженая, грязновато-белая, покрыта волнистыми хлопьями.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

Подмолочник, молочай. Появляется во второй половине лета в лиственных и хвойных лесах, часто около гниющих пней, под кустами лещины (орешника), в мшистых местах. Встречается редко, единичными экземплярами и небольшими группами. Шляпка мясистая, плотная, до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, в центре немного воронковидная, вдавленная, голая, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда растрескивающаяся. Мякоть белая, на разрезе буреющая. Млечный сок очень обильный, белый, на воздухе буреет, а затем чернеет и тянется, как резина. на вкус мягкий, сладковатый. Пластинки приросшие или слабонисходящие по ножке, желтоватые, у старых грибов коричневатые, тонкие, частые, от прикосновения буреют. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, до 2,5 см толщины, ровная или посередине несколько вздутая, одного цвета со шляпкой или несколько светлее ее.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется в отварном и соленом виде. Собирать следует только молодые экземпляры, старые грибы приобретают селедочный запах и неприятный вкус.

Подмолочник не повреждают личинки насекомых (черви).

Гигрофор бурый, гигрофор поздний. Встречается в хвойных лесах среди мхов и вереска в сентябре — октябре. Растет группами. Шляпка до 6 см в диаметре, оливковая или оливково-коричневая, в центре немного вдавленная (у молодых с завернутыми вниз краями), липкая, по краю слегка желтоватая. Мякоть нетолстая, белая или слабо-желтая. Пластинки нисходящие, толстые, желтые или светло-желтые, восковидные, редкие, у молодых закрыты хлопковидно-волокнуистым покрывалом. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, 0,5—1 см толщины, цилиндрическая, ровная, сплошная, оливково-буроватая, слизистая, с исчезающим кольцом от покрывала.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется в вареном, маринованном и соленом виде.

Гигрофор белый. Встречается довольно часто поздней осенью в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. В урожайные годы растет большими колониями. Гриб небольшой, белый, в сырую погоду слизистый, в сухую — блестящий. Шляпка 2—10 см в диаметре, у молодых грибов выпуклая, у зрелых распростертая, с широким бугорком, белая или кремовая. Мякоть белая, слегка горьковатая. Пластинки редкие, толстые, белые или кремовые, низбегающие на ножку. Ножка 4—12 см длины, 0,5—1,2 см толщины, плотная, ровная или книзу суженная, вверху припорошенная белыми точковидными чешуйками, внизу кремовая, гладкая.

Малоизвестный, вкусный, съедобный гриб. Употребляется вареным, маринованным, соленым.

Гигрофор белоснежный. Растет в широколиственных лесах, на лугах и пастбищах с июля по сентябрь. Шляпка до 3 см в диаметре, сначала выпуклая, у зрелых грибов плоская, белоснежная, затем кремовая, во

влажную погоду слизистая. Мякоть белая, тонкая, на вкус пресная. Пластинки тонкие, широкие, редкие, белые, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Ножка до 6 см длины, 0,2—0,4 см толщины, иногда к основанию суженная, вверху полая.

Гриб съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным.

Гигрофор оливково-белый. Встречается в хвойных, реже в лиственных лесах, в августе — сентябре. Шляпка от 3 до 10 см в диаметре, светло-оливковая, слизистая, клейкая, при высыхании блестящая. Мякоть тонкая, белая. Пластинки редкие, широкие, белые или кремовые, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, 0,6—1 см толщины, ровная, прямая или согнутая, вверху белая, ниже покрыта в виде колец оливково-бурыми чешуйками.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

Гигрофор сыроежковый. Растет в широколиственных лесах. Встречается редко. Появляется в августе — сентябре. Шляпка 10—15 см в диаметре, выпуклая, иногда вдавленная, мясистая, слизистая, клейкая, темно-розовая или темно-красная. Края шляпки загнуты вниз. Мякоть белая или слегка розоватая, чуть горьковатая на вкус. Пластинки белые или кремовые, с красными пятнами, частые, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Ножка до 12 см длины, 1—2 см толщины, ровная, розоватая, с красными пятнами.

Гриб съедобен, хорош на вкус. Употребляется вареным.

Подвишенник, ивишень. Растет в широколиственных лесах, садах, огородах, иногда на лугах, с июля по октябрь. Встречается редко. Шляпка 4—10 см в диаме-

тре, неправильная, сначала выпуклая, потом воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в середине, с волнистым краем. Цвет шляпки белый или желтоватый, потом сереющий. Мякоть белая, с мучнистым запахом. Пластинки нисходящие по ножке, частые, сначала белые, потом розоватые от спор. Споровый порошок бледно-розовый. Ножка 2—6 см длины, 1,5 см толщины, книзу суженная, белая, гладкая или мучнистая.

Съедобен, четвертой категории. Употребляется вареным.

Трутовик овечий, овечий гриб. Встречается в сухих хвойных лесах, в одиночку или группами, иногда срастаясь ножками. Шляпка до 10 см в диаметре, 1—2 см толщины, округлая или несколько неправильная, с бугорком, белая, бледно-сероватая, серовато-желтоватая, слабочешуйчатая, к старости растрескивающаяся. Мякоть плотная, сначала белая, при засыхании лимонно-желтая. Трубчатый слой белый. Трубочки 1—2 мм длины, нисходящие по ножке. Споровый порошок белый. Ножка до 7 см длины, 2—4 см толщины, к основанию суженная, белая, гладкая.

Малоизвестный съедобный гриб четвертой категории. Молодые шляпки можно варить, жарить, тушить.

Трутовик чешуйчатый, вязовик. В литературе встречается несколько названий этого гриба: трутовик пестрый, вязовик, заячник, пестрец. Растет он на живых и сухостойных деревьях различных широколиственных пород, но чаще всего на вязе, ильме и клене. Плодовые тела появляются ежегодно в середине мая — июне.

Шляпка вначале округлая, позднее почковидная или веерообразная, к основанию несколько вдавленная. Диаметр ее от 5 до 30 см, толщина 0,5—6 см. Шляпка упруго-мясистая, поверхность желтоватая,

кремовая, охряная, цвета глины, с крупными буроватыми чешуйками, расположенными концентрически. Нижняя сторона шляпки трубчатая, белая или желтоватая. Споровый порошок белый. Ножка (пенек) боковая, или эксцентрическая, согнутая, реже прямая, хорошо развита, толстая и плотная. В верхней части сетчато-пористая, белая или желтоватая, а у основания темно-бурая или почти черная. Мякоть сначала мягкая, мясистая, у старых грибов жесткая, губчато-пробковая, крошащаяся.

Гриб съедобен в молодом возрасте. Употребляется свежим, сушеным, в виде грибного порошка, после отваривания годен для засолки.

Трутовик серно-желтый. Растет на живых и сухостойных стволах ивы и дуба, реже на липе, тополе, березе и ольхе, с середины мая до конца августа. Шляпки рыхломые, часто сросшиеся в черепицеобразные массы, молодые — довольно сочные, сырообразные, округлые или в виде веерообразных пластинок. Шляпки сидячие или с короткой ножкой. Поверхность шляпки оранжевая, со слабым розоватым оттенком, впоследствии бледнеющая, светло-кожаного или грязно-бледно-охряного цвета. Нижняя поверхность шляпок трубчатая, серно-желтого цвета. Мякоть слегка желтоватая, с приятным грибным запахом, кисловатым вкусом. Споровый порошок бледно-желтый.

Трутовик серно-желтый относится к малоизвестным съедобным грибам четвертой категории. Употребляются молодые грибы в вареном виде.

Трутовик разветвленный, трутовик ветвистый. Растет у основания стволов и пней лиственных деревьев, преимущественно у дуба, клена, липы. Встречается редко, с августа по ноябрь. Плодовое тело достигает в поперечнике 50 см и состоит из многочисленных

ветвистых белых пеньков, несущих на себе маленькие шляпки. Пеньки у основания соединены в общую клубневидную ножку. Шляпки от 1,5 до 4 см в диаметре, округлые, плоско-выпуклые, с небольшими углублениями в центре, светло-бурые или серовато-бурые. Мякоть белая, мясистая, с приятным запахом, напоминающим укроп. Вкус нежный, ореховый. Нижняя сторона шляпки трубчатая. Трубочки белые, очень короткие, далеко нисходящие вниз по пеньку. Споровый порошок белый.

Съедобный гриб четвертой категории. Используется в вареном, сушеном и соленом виде.

Чесночник обыкновенный. Растет на опавшей хвое, у основания стволов и пней хвойных деревьев, а также на ветвях и сучьях, находящихся в почве. Встречается часто с середины июня до начала октября. Шляпка 1—3 см в диаметре, распростертая, иногда с бугорком, рыжевато-коричневая, выцветающая, суховатая. Мякоть тонкая, пахнет чесноком. Пластинки приросшие к ножке, белые или кремовые, частые, узкие. Споровый порошок белый. Ножка 3—6 см длины, 0,1—0,3 см толщины, темно-бурая, внизу пушистая, блестящая, полая.

Съедобный. Свой запах он хорошо сохраняет в сушке, но теряет при варке.

Чесночник дубовый. Встречается в дубравах и смешанных лесах, на опавших дубовых листьях в сентябре — октябре. Шляпка до 3 см в диаметре, сначала колокольчатая, потом плоская, морщинистая, грязновато-палево-желтая или беловатая. Мякоть тонкая, белая, чесночного запаха. Пластинки слабоприросшие, частые, у молодых белые, у взрослых палевые. Споровый порошок белый. Ножка до 8 см длины, 0,2—0,3 см

толщины, палево-желтая, внизу красноватая, немного утолщенная при основании, опушенная.

Гриб съедобен. Употребляется в вареном виде как приправа к различным блюдам.

Чесночник большой. Растет в лесах на опавших листьях, около пней, часто большими группами, с июня по сентябрь. Шляпка до 5 см в диаметре, колокольчатая или полураспростертая, беловатая, по краю полосатая. Мякоть белая, с чесночно-луковым запахом. Пластинки сначала приросшие к ножке, потом свободные, редкие, беловатые. Споровый порошок белый. Ножка до 10 см длины, 0,2 — 0,3 см толщины, хрящеватая, коричнево-бурая, к основанию утолщенная, иногда корневидно-вытянутая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным и сушеным в качестве приправы.

Паутинник желтый. Растет в лиственных и хвойных лесах в августе — сентябре, одиночно и большими группами. Шляпка до 15 см в диаметре, у молодого гриба округлая, у зрелых выпуклая или слегка уплощенная, желтовато-бурая или охряная, во влажную погоду слизистая. Края шляпки соединены с ножкой паутинистым покрывалом. Мякоть толстая, беловатая или слабо-буроватая. Вкус и запах приятные. Пластинки приросшие к ножке, сначала беловатые, потом сиреневые или серовато-голубоватые. У старых грибов они светло-глинистой или коричневой окраски, широкие, с неровными зубчатыми краями. Споровый порошок бурый. Ножка до 15 см длины, 1,5—2 см толщины, цилиндрическая, к основанию утолщена до 3 см, желтовато-беловатая, плотная, с несколькими темными чешуйчатыми поясками — остатками покрывала.

Малоизвестный гриб, съедобен. Употребляется вареным, соленым и маринованным.

Паутинник браслетчатый. Обитатель хвойных и смешанных лесов. Растет во влажных лесах небольшими группами и в одиночку, с июля до сентября. Шляпка 5—15 см в диаметре, у молодых грибов ширококолокольчатая, у зрелых распростертая, волокнистая, кирпично-красная. Мякоть желтовато-буроватая, мягкая, без особого запаха. Пластинки приросшие к ножке, широкие, редкие, с волнистым краем, светло-коричневые. Споровый порошок ржаво-бурый. Ножка 6—15 см длины, 1—3 см толщины, книзу сильно утолщенная, плотная, с двумя-тремя поперечными кирпично-красными поясами (браслетами).

Гриб съедобен. Употребляется вареным, соленым, маринованным, сушеным.

Паутинник голубой. Растет в лиственных и хвойных лесах, на известковой почве, в августе — сентябре. Встречается небольшими группами и единично. Шляпка 5—10 см в диаметре, выпуклая, слизистая, голубовато-фиолетовая, выцветающая до бледно-бурой. Мякоть толстая, бледно-палевая, на вкус сладковатая. Пластинки приросшие, частые, широкие, сначала сиреневые, потом буреют, с ржавым оттенком. Споровый порошок ржаво-бурый. Ножка 4—9 см длины, 1—2 см толщины, с клубневидным основанием, 3—4 см в диаметре, сначала голубовато-фиолетовая, потом становится грязно-буроватая.

Гриб съедобен. Употребляется вареным, сушеным и маринованным.

Паутинник блестящий. Встречается в хвойных лесах, чаще в сосняках, в августе — сентябре. Шляпка 5—10 см в диаметре, выпуклая, потом плоская, в сырую погоду липкая, в сухую блестящая. Мякоть толстая, рыхлая, бледно-желтоватая, пахнет укропом. Пластинки частые, очень широкие, сначала желтые, потом

ржаво-коричневые. Споровый порошок желто-бурый. Ножка 5—10 см длины, 1,5—2 см толщины, внизу клубневидно-утолщенная.

Малоизвестный съедобный гриб. Используется так же, как паутинник голубой.

Паутинник чешуйчатый. Растет на мшистых местах в хвойных и смешанных лесах, в августе — сентябре. Шляпка до 9 см в диаметре, выпуклая, коричнево-бурая, в центре более темная, чешуйчатая, иногда с фиолетовым оттенком. Мякоть светлая, буроватая. Пластинки свободные или приросшие зубцом, у молодых грибов лиловатые, у старых коричнево-бурые. Споровый порошок бурый. Ножка до 8 см длины, 0,7—1 см толщины, в основании расширенная, сначала лиловатая, потом бурая, с концентрическими полосками темно-коричневых чешуек.

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется вареным.

Трюфель белый. Трюфели растут в лиственных, хвойных и смешанных лесах на умеренно влажных, хорошо прогреваемых почвах со слаборазвитым травянистым покровом. Встречаются в осинниках, березняках, под кустами орешника, а также в молодых насаждениях сосны и ели в августе — сентябре. Плодовое тело имеет форму клубня картофеля. Гриб крупный, достигает 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой кожицей беловатого цвета. С возрастом приобретает светло-бурую окраску с желтизной, на поверхности появляются складки, трещины и редкие бугорки. Мякоть гриба суховатая, на разрезе вначале белая, потом серовато-белая с желтовато-бурыми извилистыми прожилками, в которых расположены сумки со спорами. Гриб обладает приятным запахом.

Белый трюфель растет под землей на глубине 8—10

см. На поверхности почвы появляется очень редко. Поэтому обнаружить гриб весьма трудно. О его местонахождении можно лишь догадываться по едва заметным бугоркам, обыкновенно лишенным растительности. Ищут трюфели с помощью дрессированных собак.

Трюфели варят, жарят, сушат.

Приручение собак к поискам трюфелей. Для этой цели выбирают молодых щенков-самочек. Их сначала поят молоком, к которому добавляют отвар или настой трюфелей. Когда щенки подрастут, делают первые опыты дрессировки в комнате. Деревяшки, натертые трюфелями, прячут под досками материи и побуждают щенка по запаху искать их. Потом дрессировку проводят во дворе, огороде и в лесу.

Заячье ухо. Гриб растет на земле в лиственных лесах в конце лета или осенью. Развитое плодовое тело 6—10 см высоты, 3 см ширины, сочномясое, по внешнему виду напоминает заячье ухо с закручивающимися внутрь краями, снизу суженное в небольшую ножку. Снаружи желтовато-бурое, шероховатое, внутри желто-оранжевое, чуть красноватое, гладкое.

Гриб съедобен. Употребляется вареным.

ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ

Для успешной охоты одной удачи мало, необходимы определенные знания не только биологии грибов, но и их сроков плодоношения.

Грибник собирает урожай с конца апреля и до конца мая и с конца июня до осеннего похолодания.

Урожай грибов зависит от сочетания влаги и тепла. Если погода дождливая, но холодная, то даже среди

лета растут осенние опята. Если тепло, но нет дождей, никакие грибы вообще не вырастут, разве что набредешь изредка около болот, где держится влага даже в сухое время, на подберезовик или моховик.

Самое грибное время при хороших погодных условиях — с середины августа до середины сентября. В эту пору грибов много, и самых разнообразных. Но случается и так, что грибным может быть весь август, а весь сентябрь пусто, или наоборот, в августе ничего, а в сентябре изобилие любых грибов — от боровиков до зеленков.

Значит, все зависит от погоды — ночью температура должна быть не ниже 14°C, днем — не выше 25°C при кратковременных дождях через день-два или раз в неделю, но обильных. Для нормального развития грибницы нужны умеренные тепло и влага.

Издавна известно, что первые грибы, например сморчковые, начинают появляться в апреле — мае, но поскольку они относятся к условно съедобным, а нас интересуют лишь съедобные грибы, мы расскажем о примерных сроках сбора лишь тех грибов, о которых говорилось выше.

Исстари в народе грибной год делят на шесть периодов (месяцев) — слоев: подснежник (апрель), травник (май), колосовик (июнь), жнивник (июль), листопадник (август), предморозник (сентябрь).

Разумеется, невозможно составить единый универсальный календарь появления грибов в природе, которая весьма переменчива. В каждом регионе нашей страны календари свои.

Грибники, особенно начинающие, должны присматриваться к состоянию живой природы, это поможет им ориентироваться в сроках сбора тех или иных грибов. Желательно, чтобы начинающие грибники выходили в первые грибные походы с мастерами «тихой охоты», исколесившими окрестные места вдоль

и поперек и хорошо знающими грибы. Бывалые, опытные грибники знают немало примет *, по которым определяют сроки сбора грибов. «Сигналы» живой природы (цветение деревьев и кустарников, созревание ягод и др.), проверенные многолетним опытом большой армии грибников, должны являться как бы «неписаным законом» и руководством для всех без исключений сборщиков грибов.

Точный календарь на каждый год невозможно составить еще и потому, что один год бывает теплый и дождливый, — следовательно, грибной, другой сухой — грибов не будет. Однако считается, что есть определенная закономерность в появлении съедобных грибов в лесу.

Июньские грибы называют колосовиками или сенокосниками, так как они растут во время колошения ржи и сенокоса. Их ищут по опушкам, по обочинам лесных дорог, на полянах и в редком лесу. Почва там умеренно влажная и хорошо прогревается солнцем. Там грибница созревает раньше, чем в лесной чаще.

В июне грибник встретит первые подберезовики, сыроежки, моховики зеленые, а в старых борах может найти и первые белые грибы. Позднее белые грибы появляются и в березовых лесах, обычно вдоль просек, под березами, в неглубоких ложбинках, на высоких местах.

Сыроежки — самые урожайные грибы, и собирать их можно до самой осени. Только вот чрезмерная хрупкость снижает их ценность, и поэтому не все грибники их собирают.

На выгонах и по краям луга, в канавах и вдоль дорог можно набрать луговых опенков — луговичков, как их называют в народе. Они вкусны вареными и жареными. Нередко они образуют в траве большие

* См. раздел справочника «Народные приметы, пословицы, поговорки о грибах».

круги — «ведьмины кольца». В прошлом люди в страхе и трепете смотрели на таинственные грибные кольца. Им казалось, что эти круги устраивает «нечистая сила».

«Ведьмино кольцо» — это ровное, как бы намеченное циркулем кольцо растущих грибов. Внутри его бледная и чахлая трава резко отличается от пышной травы снаружи кольца. Своеобразные «ведьмины кольца» образуются тогда, когда грибница распространяется равномерно от центра во все стороны. Вначале грибница как бы представляет собой сплетение нитевидных гиф в виде небольшого сплошного кружка. Потом, разрастаясь, она сильно иссушает и истощает почву и, не имея необходимой питательной среды, быстро отмирает в середине кружка. Так образуется кольцо. С каждым годом оно расширяется, по краям грибницы вырастают плодовые тела — грибы. При надлежащих условиях «ведьмино кольцо» разрастается до больших размеров.

«Ведьмины кольца» могут образовывать многие грибы, как, например, дождевики, лисички, моховики, волнушки, шампиньоны, грибы-зонтики и др.

В невысоких, молодых посадках сосняка в июне можно повстречать и буро-желтые маслята. Все это грибы первого непродолжительного летнего слоя, их еще мало, и они быстро сходят.

...На дворе июль, середина лета. Самое большое тепло. Шумят проливные дожди. На вторую половину июля приходится время второго летнего слоя грибов — жнивников. В это время встречается много их видов, в том числе и грибов, идущих в засол. Общая продолжительность роста грибов — две-три недели. Слой этот тоже небогатый.

Это время разноцветных сыроежек примерно десяти видов. Сыроежки одновременно и холодостойкие и теплолюбивые грибы, поэтому их можно встретить

в лесах самого разнообразного типа. Лучшими у грибников считаются зеленые сыроежки: они толще, как говорят знатоки грибов, мясистее, да и меньше ломаются.

В июле много валуев (условно съедобные) появляются в березовых лесах, особенно на старых дорогах. В лиственничных лесах и в посадках лиственницы появляются яркие маслята с золотисто-желтой шляпкой и такой же мякотью. В смешанных — лисички настоящие. Можно встретить подгруздки, они отличаются от настоящих груздей тем, что не имеют млечного сока. В осиновых лесах можно найти стайки молоденьких подосиновиков в красных «беретиках», в разреженных березняках — черно-бурые подберезовики на толстых ножках, крепкие, со светло-бурой шляпкой белые грибы.

Появляются под лесной подстилкой и грузди настоящие (условно съедобные), или, как их еще называют, сырые грузди.

Завзятые любители «тихой охоты» говорят: «Настоящий гриб еще не пошел, настоящий гриб пойдет с августа — сентября». И действительно, вторая половина августа и первая половина сентября по праву считаются лучшей грибной порой. На нее приходятся все известные съедобные грибы. Они сначала появляются на открытых местах, но уже через несколько дней их рост можно наблюдать под пологом леса. Это третий грибной слой — самый продолжительный — с августа и вплоть до осенних заморозков.

Грибы, как известно, любят сырость и в то же время тепло. Обильному появлению грибов обычно предшествуют теплые, безветренные дожди и теплые туманные ночи. Большинство сборщиков знает, что грибы лучше вырастают на рыхлых и влажных почвах, хотя немало их встречается и в сухом сосновом бору. В густом тенистом лесу грибов бывает мало. Больше

всего их в березняках по опушкам, полянам, старым лесным дорогам.

Хорошо растут в это время маслята, желтовато-коричневые, с ватными перепонками у корешков, красно-сафьяновые рыжики, красноголовые подосиновики, желтовато-серые подберезовики, молоденькие, с бахромой по краям, волнушки, ярко-желтые воронкообразные лисички, приземистые темно-бурые белые, белянки, подгруздки, черные и настоящие грузди. Пошли и осенние опята, их называют в народе «пеньковые опята». Они встречаются на пеньках, иногда очень большими группами.

Пополняется семья сыроежек, в сосновых лесах появляются ломкая красная, фиолетовая и сереющая, а в сосново-березовых сине-желтая и некоторые другие. В широколиственных и смешанных лесах вырастают первые млечники. Среди них — млечник обыкновенный, или гладыш, гриб с красновато-бурой шляпкой (условно съедобный).

Для многих все боровики кажутся одинаковыми. Но это совсем не так. У белого, выросшего в еловом лесу, красновато-бурая шляпка. В березовом лесу белые грибы имеют светло-бурую шляпку. Боровик из соснового леса имеет шляпку темно-коричневую или темно-бурую. Это и есть настоящие боровики. Цвет шляпки зависит от характера леса, возраста насаждения.

Грузди издавна славились на Руси как перво-классные грибы для засола. По кулинарным и вкусовым качествам, а особенно по аромату, первое место среди груздей занимает груздь настоящий. Он с белой или кремово-желтой шляпкой, со слабо заметными водянистыми зонами на ней и как бы завернутыми вниз, опушенными краями. Растет настоящий груздь в березовых или сосново-березовых лесах. Очень похож на него груздь желтый, который чаще встречается в еловых, елово-пихтовых лесах и реже в березняках.

Груздь черный выделяется среди других груздей своими большими размерами. Встречается он преимущественно в березовых и смешанных лесах. В ряде мест его называют, как и подгруздок черный, чернушкой. В сыроватых осиновых лесах довольно редко, но местами обильно растет груздь осиновый. Значительно реже встречается груздь дубовый, предпочитающий широколиственные леса. Все виды груздей, появляясь во второй половине августа, продолжают хорошо расти и в сентябре.

Рыжики в массе появляются после дождей и дневного тепла. Издавна они считаются изысканнейшим блюдом. Их можно варить, солить, жарить, запекать в пироге и даже, слегка подсолив, есть в свежем виде. Они настолько ароматны, что и в засоле сохраняют свои особенности. По калорийности превосходят белые маринованные грибы и почти равны ржаному хлебу.

По опушкам, вдоль лесных дорог и полян попадает шампиньон полевой с белой шляпкой, желтеющей от прикосновения.

Сбор настоящего опенка продолжается до заморозков. Из всех пластинчатых грибов, кроме рыжиков, осенний опенок — самый вкусный в вареном и жареном виде, а маринованный или соленый, он уступает по вкусу лишь груздям и рыжикам. По питательности опенок превосходит многие овощи.

Октябрь у нас — последний грибной месяц. Много грибов-листопадников уже не набрать, но корзинку наполнить можно. Не редкость и такой трофей, как поздний белый гриб. В начале месяца попадают рыжики, волнушки, подберезовики и подосиновики, маслята, грузди и подгруздки, сыроежки, до самой поздней поры держатся шампиньоны и зимние опята. При длительной сырой погоде грибникам надо искать места повыше — пригорки и склоны, обращенные к солнцу.

Белый гриб, боровик, коровка





Рыжик сосновый, рыжик боровой



Подосиновик, осиновик



Подберезовик, березовик

Дубовик обыкновенный



Масленок поздний



Шампиньон обыкновенный



Польский гриб



Синяк

Млечник темно-бурый



Масленок серый



*Моховик
зеленый*

An artistic illustration of several mushrooms. At the top left is a large mushroom with a yellow, slightly wavy cap and a thick, pale stem. Its gills are a vibrant red with thin white lines. To its right is a smaller, similar mushroom. Below these, in the center, is a large, reddish-brown mushroom with a thick, pale stem and red gills. To its left is another mushroom with a yellowish cap and a thick, pale stem. At the bottom left is a mushroom with a yellowish cap and a thick, pale stem. At the bottom right is a mushroom with a yellowish cap and a thick, pale stem. The background is plain white.

Сыроежка желтая

Подгруздок черный, сыроежка черная



*Опенок осенний.
опенок настоящий*



Шампиньон полевой



Лисичка настоящая

*Вешенка обыкновенная,
устричный гриб*



Рядовка фиолетовая, рядовка лиловая

Поплавок белый, толкачик белый



Зеленушка, зеленка

Говорушка серая, говорушка дымчатая



Гриб-зонтик пестрый



Мокруха пурпуровая



Козляк, решетник

Сыроежка золотисто-красная



Колпак кольчатый



Млечник неедкий



Олений гриб, плютей олений

Подмолочник, молочай



Гигрофор белый



Подвишенник, ивишень



Чесночник обыкновенный



Трутовик овечий, овечий гриб

Паутинник желтый



Трюфель белый



Заячье ухо



**Таблица примерных сроков сбора наиболее
известных съедобных грибов**

Период, месяц	Названия грибов
V—X	Вешенки, опята луговые, шампиньоны
VI—IX	Подосиновики, подберезовики, моховики
VI—X	Маслята, сыроежки, белые, лисички, чесночники
VII—VIII	Дубовики
IX	Польский гриб
VII—X	Мокрухи, говорушки, грибы-зонтики, опята осенние и зимние (до заморозков)
VII—X	Рядовки (рядовки серые до заморозков)
VIII—IX	Рыжики, козляки
IX—X	Зеленушки

ПОДМОСКОВНЫЕ ГРИБНЫЕ МЕСТА

Где собирать грибы, куда надо идти за ними — задача более сложная, чем определение времени, когда собирают грибы.

Так где же все-таки собирать грибы?

Прежде всего нужно помнить, что одни грибы со-
жительствуют с деревьями, образуя микоризу, и поэто-
му искать их нужно в лесу. Другие — сапрофиты —
самостоятельно добывают питательные вещества из
почвы, и их можно собирать не только в лесу, но и на
лугах, пастбищах, опушка и даже на огороде и газонах
парков и скверов.

Но все-таки за грибами обычно идут в лес.
Каждый тип леса характеризуется определенным ви-
довым составом грибов в зависимости от состава
древесных пород.

Больше грибов бывает в молодых лесах, до 30—

40-летнего возраста, с негустым древостоем. Особенно их много в молодых посадках сосны и ели. Они чаще встречаются на опушках, полянах, у дорог, на небольших возвышенностях и склонах, в небольших редких рощицах, под отдельно стоящими старыми деревьями. В очень темных, сырых, заболоченных лесах, на участках с густым травянистым или моховым покровом они растут реже.

Самые продуктивные — березовые и смешанные леса. Немало грибов можно найти в еловых и сосновых лесах. Меньшей грибной продуктивностью обладают осиновые и особенно ольховые и липовые леса.

Только с пятью породами деревьев — елью, сосной, березой, осиной, дубом — «дружат» ценные грибы. Лучше всего растут грибы там, где произрастают эти породы вместе — в смешанном лесу.

Сбор грибов — это азартный поиск, бодрящее движение, радость общения с природой. Миллионы любителей природы почти каждый выходной день летом отправляются в лес «охотиться» с корзиной в руках.

Нашим грибникам есть где путешествовать. Лесов в Подмосковье много. Главное — найти грибной лес.

Известно, что не бывает постоянных грибных мест в лесах. Даже в один сезон, но в разные его периоды, одни и те же виды грибов появляются то в глубине леса, то ближе к опушке. Поэтому рекомендовать какие-то определенные грибные места невозможно.

Однако существуют общие закономерности, связанные с местообитанием грибов. Если их разнообразие зависит в значительной степени от типа леса, то количество грибов, урожай связаны с его возрастом. Наиболее урожайным для съедобных шляпочных грибов считаются молодые и средневозрастные смешанные леса, молодые и средневозрастные сосняки и еловые высокоствольные леса. Наименее урожайны старые, сомкнутые, глухие леса.

В Московской области общая площадь лесов составляет более 200 гектаров. Особенно богаты лесами северо-западные районы области, бедны лесом южные районы.

Леса Московской области очень разнообразны по составу деревьев. В крайней северной ее части преобладают сосново-еловые заболоченные леса. Широкой полосой с севера-востока области на юго-запад проходит район елово-широколиственных лесов Клинско-Дмитровской гряды. К югу от Москвы до Оки простираются широколиственные леса с елью. Восточную часть области занимает район заболоченных сосновых лесов Мещерской низменности. Наконец, за Окой, на самом юге области расположены широколиственные леса. Хорошо сохранившихся хвойных лесов — ельников и сосняков — в Подмоскovie осталось мало. В целом же в Московской области преобладают смешанные леса, и разнообразие грибов здесь очень велико. Подмосквовные леса пока еще богаты грибами по всем направлениям из Москвы.

Многие грибники Москвы и Подмоскovia считают, что наиболее богаты грибами, и особенно белыми, леса, расположенные к югу и юго-западу от города. Например, у станции Белые Столбы (Павелецкое направление). Конкурируют с ними смешанные леса вокруг Сергиева Посада, Дмитрова, Звенигорода.

К югу от москвы по направлению к Подольску — Серпухову растут в основном лиственные леса — много берез, дубов, осин, лип. Однако нередки и ельники, а также небольшие сосновые рощи. В них растут белые грибы, подберезовики, подосиновики, а также млечники, маслята, лисички.

На запад от Москвы, по Минскому шоссе, преобладают смешанные леса, в которых чаще других встречаются береза, ель и осина. В грибной сезон здесь можно, особенно после сотого километра Минского шоссе, найти достаточно много подберезовиков,

подосиновиков. Встречаются также белые грибы и в изобилии млечники, лисички.

На юго-запад от Москвы, в Киевском направлении, растут в основном также смешанные леса с преобладанием березы, дуба, липы, клена и ели. Грибов здесь достаточно много, причем зачастую попадаются подберезовики, белые. Особенно много здесь всевозможных сыроежек.

К северу от Москвы, по Ярославскому шоссе, преобладают сосна, ель, береза и осина. Особенно часто в этих местах встречаются подберезовики, подосиновики, белые грибы, млечники и среди них — рыжик, и еловый и сосновый. Особенно в местах вырубок и на просеках очень много осенних опят. Осенние опята здесь самый обильный гриб.

КАК ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ЛЕСУ

Отправляясь в лес за грибами и увлекшись поисками грибов, недолго и заблудиться. Поэтому, прежде чем углубиться в лес, следует хорошенько осмотреться, определить направление движения — на север, юг, запад или восток. Полезно запомнить и такие правила:

нумерация квадратов в лесу на квартальных столбах, как правило, идет с северо-запада, поэтому при движении на юг или восток номера квартальных столбов будут увеличиваться, а на север или запад — уменьшаться;

Вырубленная лесосека имеет направление север — юг;

Если стрелку часов направить на солнце, то половина угла между цифрой «12» будет указывать на юг;

муравейники располагаются с южной стороны дерева, куста, их южный склон более крутой.

Есть и другие приметы и правила из собственного опыта грибника.

СОВЕТЫ ГРИБНИКУ

Как одеваться, обуваться

Напрасно некоторые грибники не придают значения своей походной обуви, одежде. В сухую погоду лучшая одежда — хлопчатобумажная. Она и легкая и теплая: утром, когда свежо, в ней тепло, двумя-тремя часами позже, когда взойдет и пригреет солнце, в ней не очень жарко.

В дождь тоже хороша хлопчатобумажная одежда, но сверху надо надеть легкий плащ, лучше с капюшоном. Если нет плаща, то нужно одеваться теплее. Не беда, если промокаешь: когда хорошо одет, даже мокрая одежда защищает от холода. К тому же грибник все время в движении. Он много ходит по лесу — иногда за день прошагает десятки километров. В легкой удобной обуви меньше устаешь.

Резиновая обувь не годится для грибника (разве только поздней осенью, когда роса холодная и можно простудиться), но ее почему-то все обувают даже в сухую и жаркую погоду. В резиновой обуви ноги «горят», а многим людям она вовсе вредна. Так во что же обуваться?

Лучшая обувь для сбора грибов в дождливую погоду — кирзовые, яловые легкие сапоги, а в сухое, теплое время — легкая текстильная обувь.

В легкой удобной обуви и одежде грибник меньше устает, лучше себя чувствует.

Транспортом или пешком?

Сельские грибники чаще всего ходят в лес пешком, ибо он недалеко от деревни — за 2—3 км, а иногда и рядом. Они не беспокоятся, что опоздают на поезд или автобус, не волнуются о машине, которую

оставили в лесу. Все внимание сосредоточено на поиске. Грибов собирают столько, сколько могут, не надрываясь, унести. Поэтому берут те грибы, которые будут использованы.

Горожанин добирается до леса автобусом, поездом или на личном транспорте. В лесу такой грибник посматривает на часы, чтобы не опоздать на транспорт. Из лесу он возвращается на станцию или остановку пешком и поэтому берет столько грибов, сколько может унести — обычно корзину или одно-два ведра.

Владельцы личного транспорта не могут отлучиться далеко от машины и собирают поблизости от нее все, что попадает на глаза, и хотя иногда набирают много грибов, полезный выход бывает небольшой — половину или больше выбрасывают.

На автомашине можно проехать там, где хорошие лесные дороги. Но, как правило, к настоящим грибным местам нет таких дорог или вообще подъезда. Иногда решительные водители-грибники пытаются пробраться на хорошие грибовища и попадают в капкан — вязнут в низком месте. Приходится искать трактор или иной транспорт, чтобы вытащить машину. При такой неудаче, конечно, останешься без грибов, да и настроение будет испорчено.

Автомобилизированный грибник в лесу нежелателен. Капля пролитого бензина, масла убивает грибницу, под колесами разрушается лесная подстилка. Где много машин — там мало грибов.

Во что и как лучше собирать грибы

Собирают грибы в ведра, сумки, пакеты, но лучшей тарой издавна считается плетеная корзина или лукошко. Грибы в них меньше мнутся, не крошатся, а главное — не нагреваются и дольше сохраняются свежими. Исключение — лисички и опята, которые можно собирать в мешок.

При поиске грибов хорошо иметь палку с рогулькой на конце. Этой палкой удобно раздвигать высокую траву, отодвинуть ветку дерева, слегка переворошить опавшие листья. Такое нехитрое приспособление облегчает поиск грибов особенно пожилым людям — не нужно лишний раз наклоняться. Но ни в коем случае нельзя палкой раскапывать и переворачивать подстилку.

Лесная подстилка очень важна: она регулирует экологический режим почвы, особенно ее влажность. В подстилке обитают микроорганизмы, беспозвоночные животные, грибница. Переворачивая подстилку, невольно уничтожают грибницу, изменяют влажность и температуру верхнего слоя почвы, а это приводит к нарушению всей экологической системы данного лесного участка и даже к усыханию деревьев.

Как лучше собирать грибы — срезать или вырывать из подстилки — единого мнения нет даже среди специалистов. Когда мы срезаем гриб или выдергиваем его из почвы, грибница нарушается, но не настолько, чтобы она перестала развиваться. Однако для самого грибника лучше, если сразу срезать плодовое тело: в корзину попадает меньше мусора и земли, да и сразу будет видно, хороший гриб или червивый. У некоторых же грибов ножки вообще не рекомендуется брать, и поэтому сразу срезают одну шляпку. Кроме того, многие грибы растут кучками. В кучке плодовые тела бывают разного размера. При основании ножки взрослого гриба имеются мелкие грибочки или даже только их зачатки. Вырвав из земли такой гриб, мы вырываем и зачатки, уменьшаем урожайность.

При сборе грибов нужно помнить, что, как любое полезное растение, их нужно охранять от хищнического истребления. Ведь хороших, ценных грибов с каждым годом становится меньше в Подмосковье.

Лучшее время для сбора грибов

Лучшее время для сбора грибов — с рассвета до 10—11 часов. Сельский житель собирает грибы не дольше чем до полудня. Он должен вернуться домой пораньше, чтобы успеть положить грибы на сушку в печь, пока та еще не совсем остыла.

Грибник-горожанин почти весь день проводит в лесу. Он не торопится домой — газовую или электроплиту можно включить в любое время. Для отдыха, для здоровья такой длинный поход — это чудесно, а для собранных с утра грибов?

Многие грибники, придя домой, сразу же садятся перебирать урожай и поступают правильно. Если грибы почти целый день лежат в корзине, даже в хорошо проветриваемой, они портятся.

Едва ли не на половину собранных утром и переработанных вечером грибов нужно выбросить. Тот, кто собирает грибы весь день, не должен брать старые, особенно трубчатые, потому что из них к вечеру будет «каша». Нужно брать только молодые — они дольше сохраняются. При этом следует помнить, что за один раз нужно собирать столько грибов, сколько можно в тот же день переработать.

«Жадные» грибники собирают как можно больше, всю ночь трудятся, а иногда переработку оставляют на утро следующего дня. В результате и продукт переводят зря, и выбивают себя из привычного режима. Вместо здорового, полезного отдыха в лесу получают переутомление, недосыпают, нарушают режим питания. Собрать грибы — полдела. Главное — их переработать.

Иногда малоопытные грибники делают большие запасы маринованных, соленых грибов в спешке, а зимой оказывается, что их труд пошел прахом: почти все надо выбросить. Но не всегда поднимается на это

рука. И здесь таится большая опасность. В плохо приготовленных грибах (маринованных, соленых, жареных) развиваются бактерии ботулизма. Тому, кто съест такие грибы, грозит отравление, и последствия его могут быть трагическими.

Бери, но с разбором!

Поход за грибами в незнакомый лес — это всегда надежда на случай. Опытные грибники ходят сначала в разведку, изучают лес, прикидывают, в какую пору и какие грибы здесь растут. На это уходит год или два. Изучив лес, выбрав места, они всегда возвращаются с полным лукошком. Опытные грибники берут молодые, чистые грибы. А подняв старый гриб, разрезают его шляпку на 2—4 части, чтобы определить, червивая она или нет. Это нужно сделать даже в том случае, когда ножка гриба чистая, ибо часто, особенно у старых грибов, шляпка может быть испорчена личинками.

Тот, кто вырывает грибы и кладет в корзинку целиком с ножкой, рискует набрать червивых. Если ножка повреждена червями, ее нужно срезать около самой шляпки (шляпка может быть чистой). Когда на срезах нет ходов-дырочек, гриб можно класть в корзину, если же есть ходы в шляпку, ее нужно разрезать еще на две части и снова: чистую в корзину, а плохую выбросить. Особенно необходима такая проверка, когда собираешь ценные грибы — боровики, подосиновики, рыжики.

Личинки чаще всего появляются в ножке и по мере старения гриба переходят в шляпку, быстро развиваясь, особенно в теплую и жаркую погоду. Грибник не должен жалеть времени на проверку и чистку грибов. Ведь у него в лукошке окажутся только полноценные грибы. Их дома можно сразу же, промыв водой, пускать в переработку. К тому же непроверенные грибы

занимают место в корзинке, отнимая место в ней у грибов хороших.

Осторожно — яд!

В самом грибном месте, где растут наиболее ценные грибы, рядом с ними всегда соседствуют ядовитые. Они зачастую очень похожи на съедобные. Грибы-двойники боровиков и сыроежек неопытному глазу не отличить. Среди врагов грибника есть и такие, которые выставляют себя напоказ и видны издалека. Это мухоморы — самые ядовитые грибы. Красный мухомор имеет ярко-красную шляпку с белыми лоскутками, его всякий отличит. Ножка у него белая с кольцом, булавовидный конец ее спрятан в белый чехол. С возрастом кольцо может отпасть, но чехол остается.

Очень коварный враг грибника — бледная поганка. Она не такая яркая, как мухомор. Шляпка у нее может быть зеленоватой, белой, сероватой, желтоватой, а ножка, как у мухомора. С возрастом кольцо на ножке может отпасть, и тогда бледная поганка очень похожа на съедобные поплавки и колпаки.

Чтобы не набрать мухоморов и бледных поганок, нужно их хорошо знать, а для этого обязательно изучить, желательно с опытным грибником. Нельзя полагаться на цветные рисунки или черно-белые снимки, помещенные в книгах, потому что чаще всего они не передают точно всех красок, присущих ядовитым грибам.

Часто пищевые отравления бывают оттого, что грибник вместо летних или осенних опят набирает ложные.

Особое внимание грибников хотим остановить на довольно популярном грибе — свинушке. До недавнего времени свинушка считалась условно съедобным

грибом и ее собирали в большом количестве. К сожалению, в некоторых книгах она до сих пор фигурирует как съедобный гриб.

В последнее десятилетие учеными доказано, что у людей, часто (не эпизодически) употребляющих свинушку, в крови образуются специфические антитела (агглютинины), реагирующие на антигены гриба. Агглютинины обладают способностью накапливаться в организме, в результате чего их образуется такое количество, что они начинают разрушать не только антигены гриба, но и красные кровяные клетки (эритроциты). При этом отравление может наступить через самое неопределенное время (от нескольких часов до 2—5 лет). Признаки отравления выражаются в головокружении, коликах, поносе, появлении крови в моче, нарушении функции печени.

Таким образом, свинушка относится к ядовитым грибам. Ее запрещено заготавливать, перерабатывать и продавать.

Отравиться можно даже съедобными, заготовленными на зиму, но плохо переработанными (недосоленными или невымоченными) грибами, а также старыми. Часто отравляются свежеприготовленными грибами, недостаточно прожаренными или непроваренными. Не следует за один раз съедать много грибов — это трудно усвояемая пища. Отравления легко избежать, если соблюдать правила сбора грибов (брать только те грибы, которые хорошо знаешь), приготовления свежих грибов и обработки при заготовке их на зиму.

Многие горожане в последние годы увлеклись «тихой охотой» в городе. Однако следует помнить, что шляпочные грибы обладают способностью интенсивно аккумулировать соединения тяжелых металлов, таких, как свинец, медь и некоторые другие, которые уже в небольших количествах вредны для организма человека. Поэтому, собирая грибы в городе на газонах

и в парках, не забывайте, что в городе сосредоточено множество различных производств, и прикиньте, стоит ли собирать грибы в загазованной автомобилями среде города.

Отправляясь в лес за грибами, следует помнить, что не рекомендуется также собирать грибы вдоль шоссе-йных дорог на расстоянии до 300—500 м от последних.

Сколько грибов нужно иметь на зиму?

Говорят, запас беды не чинит.

К грибам это выражение не подходит, разве только исключить грибы сушеные.

Некоторые любители грибов вообще не заготавливают их впрок: сколько соберут, все сразу поджарят и съедят. Большинство же делают значительные запасы.

Сколько же грибов следует иметь на зиму? Видимо, столько, сколько может употребить семья до середины, в крайнем случае до конца весны. Обуреваемый грибной лихорадкой, с началом нового сезона грибник побежит в лес, хотя у него еще есть большие запасы с прошлого года. Такова уж сущность его страсти!

Но нужно знать, что соленые грибы хороши, пока лежит снег. В это время они ароматны, душисты, остры, т. е. сохраняют свои лучшие качества. С началом весны переработанные грибы утрачивают аромат, вкус, да и грибник теряет к ним интерес — его мысли направлены на собирание и заготовку грибов нового урожая.

Хранить маринованные, отваренные, жареные грибы следует в стеклянных литровых и двухлитровых банках, а у кого семья побольше — в трехлитровых. Маринованные и отваренные грибы лучше всего закатывать крышками и пастеризовать, жареные — зали-

вать подсолнечным маслом. Лучшая температура хранения плюс 4—5° С.

Солить грибы нужно в деревянных бочонках на 2—3 ведра, можно в эмалированных выварках, ведрах. Наиболее подходящее место хранения — погреб с постоянной температурой. С приходом весны, лета температура повышается, соленые грибы начинают закисать, портиться. Если вовремя их не использовать, придется выбросить.

Лучший способ заготовки грибов впрок — сушка. Сушеные грибы хранятся несколько лет. Из них можно приготовить много разнообразных блюд. Хранить их нужно в сухом месте, подвешенными в мешке из хлопчатобумажной ткани. Полиэтиленовые и целлофановые мешки, куда нет доступа воздуха, и ящики не годятся.

ПОПРОБУЙТЕ ВЫРАСТИТЬ САМИ

Грибник-любитель может заняться очень полезным делом — выращиванием или, точнее, подсадкой грибов в лесу или на приусадебном участке, даче, что доступно каждому. Один способ выращивания лесных грибов уже практикуется рядом грибников, и не без успеха. Способ этот старый и известен в России еще с конца прошлого столетия, когда стали таким образом выращивать особенно ценимые у нас белые грибы и рыжики.

Если ваш приусадебный или садовый участок примыкает к лесу или на нем растут отдельные лесные деревья (березы, осины, ели или сосны), то вы можете попробовать выращивать такие ценные лесные грибы, как белый, подосиновик, подберезовик, хотя успех здесь гарантировать, как, например, в случае выращивания шампиньонов, ставших уже сельскохозяйственной культурой, нельзя. Дело в том, что большинство

ценных лесных грибов находится в сложном симбиозе с деревьями. Их грибница срастается с корнями деревьев, образуя грибокорень, или микоризу. Эти грибы так и называются микоризными. Связь их с деревьями очень сложна и прочна. Грибница микоризных грибов хотя и плохо, но все же может расти без дерева, а вот сами грибы без него образовываться не могут. Развести микоризные грибы в искусственных условиях пока так и не удалось.

Однако вырастить их в природных условиях возможно. Сейчас любители выращивают в основном белые грибы. Особенно практиковался в России в конце прошлого века и начале этого столетия такой способ. Перезревшие белые грибы заливали в деревянной посуде дождевой водой, выдерживали там около суток, затем размешивали, процеживали через редкую ткань и этой водой с многочисленными спорами гриба поливали выбранные участки под деревьями.

Еще один способ. На выбранное место переносят небольшие (со спичечный коробок) кусочки грибницы, осторожно выкопанные там, где росли грибы. Тщательно укладывают их в неглубокие ямочки, прикрывают подстилкой и слегка увлажняют. Если погода сырая, увлажнять надо только при посадке, если же сухая, нужно периодически не поливать, а слегка обрызгивать подстилку, чтобы почва под ней была все время влажной.

Третий способ — использование кусочков шляпок созревших грибов. Здесь могут быть разные варианты. Можно раскладывать на разрыхленную подстилку под деревьями кусочки шляпок свежих созревших грибов. Через три-четыре дня эти кусочки убирают, а подстилку увлажняют. Сажают и подсушенные кусочки шляпок грибов, которые помещают уже под подстилку. По способу грибовода-любителя Н. Веселкова из Винницы у зрелых белых грибов отделяют трубчатую часть

шляпки, измельчают на кусочки до 2 см³, подсушивают, перемешивают полтора-два часа. Затем деревянной лопаточкой приподнимают верхнюю часть подстилки и закладывают туда по два-три кусочка гриба, после чего подстилку уплотняют и осторожно поливают.

При всех этих способах на следующий год при благоприятных условиях можно получить небольшой урожай грибов. Это будут пока отдельные грибы или небольшие семейки. А спустя год можно будет рассчитывать уже на более значительный урожай. Необходимо отметить, что такие способы выращивания микоризных грибов еще теоретически не обоснованы, связаны с погодой и т. д. Поэтому могут быть и отдельные неудачи, но они не должны смущать грибоводов-любителей.

Можно попробовать выращивать описанными способами лесные микоризные грибы не только на приусадебном участке, но и в близлежащем лесу или роще. Для этого используют березовые или дубовые рощи, молодые посадки (от 5 до 10 лет) сосен, елей, дубов. При этом нужно выбирать место, похожее на то, откуда будет взят посадочный материал (состав почвы, древостой, характер подлеска, травяной покров), что в значительной степени обеспечит успех выращивания грибов.

Можно выращивать на пнях и валеже и такой хороший съедобный гриб, как летний опенок. Для этого пни или валеж нужно заразить кусочками грибницы, взятыми с уже зараженной этим грибом древесины. Заражать древесину можно также и настоем из зрелых шляпок летнего опенка и даже просто раскладывая на увлажненной древесине зрелые шляпки вниз пластинками, на которых в изобилии находятся споры гриба. Целесообразно заражать пни на лесосеках, валежник. На них будут плодоносить эти грибы, растущие только

на отмершей древесине, и в то же время будет происходить биологическое разрушение лесных отходов. Грибы обычно появляются через один-два года. Здесь стоит отметить, что так можно выращивать летний опенок, вешенку, но не опенок осенний, который растет не только на мертвой древесине, но и на живых деревьях, являясь опаснейшим, агрессивным паразитом более чем 200 древесных и кустарниковых пород, вызывая у них корневую и столовую гнили.

Итак, выращивание грибов — очень полезное дело. Успех в нем приходит не сразу, оно требует терпения, наблюдательности. Но ваше упорство вполне окупится, когда вы соберете первый урожай крепких боровиков, или красноголовых подосиновиков, или полное лукошко летних опят.

СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ ВПРОК

Свежие грибы — продукт скоропортящийся. Совершенно не переносят даже очень недолгого хранения грибы, собранные в дождливое время. Поэтому сразу же после возвращения из леса необходимо приготовить из грибов какое-нибудь блюдо или немедленно приступить к их переработке. Прежде всего грибы перебирают, очищают от мусора, земли, песка и сортируют. При этом отбраковывают и выбрасывают червивые, перезревшие, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые. Части мякоти, поврежденные грызунами, зверями, насекомыми, слизняками и размякшие, вырезают ножом, а кожицу, если она легко отделяется, снимают. Грибы, подготовленные к засолке или маринованию, тщательно промывают и перекладывают в решето или дуршлаг, чтобы стекла вода. Только после этого начинают переработку грибов.

Обработка ряда видов грибов имеет некоторые особенности. Так, у белых грибов, подберезовиков, подосиновиков, очистив ножки от земли, тонко срезают с них кожицу, предварительно отделив шляпки. Затем эти грибы промывают и ошпаривают кипятком. У маслят горькую кожицу со шляпок удаляют. Она легко снимается, если 1—2 минуты подержать маслята в кипящей воде, потом отбросить на решето или дуршлаг и промыть холодной водой.

Со шляпок шампиньонов после очистки ножек от земли снимают тонкую пленку, кладут грибы в холодную воду, в которую добавлено немного лимонной кислоты, чтобы избежать потемнения мякоти. Спустя некоторое время шампиньоны перекладывают в эмалированную посуду, заливают горячей водой также с лимонной кислотой и кипятят 20 минут.

Свежие сыроежки, лисички содержат горький сок. Поэтому их, очистив и промыв, несколько часов вымачивают в холодной воде или 15—20 минут в подсоленной либо в подкисленной уксусом, что позволит избавиться от горечи, а одновременно от различных букашек и червяков. После вымачивания желательно обварить кипятком, а лучше подвергнуть недлительному кипячению.

Только после такой тщательной предварительной обработки, необходимой для предохранения от возможных отравлений и болезненных нарушений в работе желудочно-кишечного тракта, грибы можно употреблять в пищу. Переросшие, старые грибы и даже молодые, собранные задолго до использования, становятся дряблыми, мягкими, ослизлыми и начинают издавать неприятный запах. Понятно, что такие грибы для употребления в пищу не годятся, так как они могут быть причиной заболеваний.

Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, и перерабатывать их необходимо, как правило, в день

сбора. Собранные и подготовленные свежие грибы хранят не более одних суток на льду, в подвалах и морозильниках. Если же требуется более длительное хранение грибов, то их еще раз промывают холодной водой, помещают на решето или дуршлаг и, обдав кипятком, укладывают рядами в стеклянную или эмалированную посуду, посыпают солью и держат на льду. При этом грибы не портятся 6—8 суток.

Во избежание отравления съедобными грибами, а также для правильного использования грибов как продукта питания необходимо строго соблюдать следующие правила:

- нож для чистки грибов должен быть маленьким, острым и обязательно из нержавеющей металла;

- грибы, кроме млечников, нельзя долго вымачивать, их следует быстро промыть холодной водой и откинуть на решето, чтобы стекла вода;

- очищенные, особенно уже промытые грибы сразу же следует подвергнуть окончательной обработке;

- для варки грибов не рекомендуется пользоваться чугунной, медной или оловянной посудой;

- смешивать при приготовлении пищи грибы разных видов не рекомендуется, грибы следует готовить по отдельным видам;

- грибные блюда употребляют в день их приготовления либо хранят 24—30 часов в холодильнике при температуре от -2 до -4°C ;

- Нельзя оставлять на следующий день грибные блюда, приготовленные с картофелем;

- в холодильнике лучше хранить свежие грибы, чем грибные блюда; если нет возможности обработать грибы в первый день, их надо сохранять в холодильнике, но непромытыми и ненарезанными;

- никогда нельзя употреблять в пищу грибы, съедобность которых вызывает хотя бы малейшее сомнение.

В домашних условиях при солении, мариновании,

квашении, консервировании грибов и приготовлении их них экстракта нужно неукоснительно соблюдать такое правило: не закупоривать их герметически. Иначе не исключены случаи отравления и даже со смертельным исходом. Если же грибы все-таки хранятся в герметически закрытой таре (банки, закатанные железными крышками, и т. п.), то их следует перед употреблением подвергать тепловой обработке.

Для заготовки грибов впрок существует несколько способов. Наиболее распространены сушка, засолка, маринование, изготовление грибных порошков и экстрактов.

Сушка

Сушат главным образом белые грибы, подосиновики, подберезовики. Для сушки пригодны только свежие, здоровые и крепкие грибы. Их очищают от песка, земли, листьев, хвои. Ножку срезают на 1,5—2 см от шляпки. Грибы, отобранные для сушки, мыть не следует. Крупные шляпки можно разрезать на несколько долек. Это ускорит сушку. Ножки белых грибов сушат отдельно, для чего их нарезают на поперечные дольки в 3—4 см.

В домашних условиях грибы можно сушить на солнце, в печи, духовке. При всех способах сушки грибы сначала провяливают при температуре 40—50 °С в течение 2—3 часов, а затем досушивают при 60—70 °С.

Для сушки на солнце грибы нанизывают на крепкие нитки и развешивают так, чтобы они не соприкасались. За ходом сушки нужно постоянно следить. В случае дождя и на ночь, когда влажность воздуха увеличивается, связки грибов убирают в помещение. Так сушить грибы можно лишь в жаркое солнечное лето.

Очень удобно сушить грибы в русских печах. Обычно это делается после приготовления пищи, когда печь

несколько остынет. Чтобы грибы не запарились, в печи должна быть постоянная циркуляция воздуха; это достигается устройством в верхней и нижней частях заслонки специальных прорезей. Если их нет, то следует трубу и заслонку во время сушки держать приоткрытыми.

Грибы можно сушить, разложив их на тонкий слой свежей соломы, предварительно разостланной на поду печи, на решетках, противнях, специальных досках с вертикально стоящими спицами и т. д. Можно нанизать их на нитки, которые затем натягивать на рамы или специальные стойки. С помощью этих простейших приспособлений грибы меньше засоряются и лучше сушатся, так как со всех сторон охватываются горячим воздухом. Небольшое количество грибов можно высушить, подвесив их на нитке над плитой или в «чуде». Для этого укладывают в печь грибы так, чтобы они не соприкасались со стенками, крышку закрывают, а духовые отверстия обязательно оставляют открытыми.

Хорошо высушенные грибы слегка гнутся, сравнительно легко ломаются, не крошатся; недосушенные быстро плесневеют и портятся, а пересушенные не размягчаются и не развариваются.

Сухие грибы отличаются высокой гигроскопичностью. Они быстро впитывают не только влагу, но и различные посторонние запахи. Поэтому их нельзя хранить вместе с продуктами, содержащими много влаги (овощами, фруктами), и тем более с сильно пахнущими веществами. Лучше всего держать грибы в сухом проветриваемом помещении, нанизав их и подвесив, обернутыми чистой марлей.

Соление

Солить можно все виды грибов, так как в этом состоянии грибы хорошо сохраняются. Необходимо лишь учитывать, что под воздействием соли снижается

питательная ценность грибов и в большей степени, чем при других способах заготовки, ухудшается их вкус. Поэтому предпочтительнее солить грибы с более низкими вкусовыми качествами или с горьковатым привкусом.

Существуют два способа посола: холодный и горячий.

Холодный заключается в том, что очищенные и промытые грибы вымачивают в прохладном помещении в течение 2—5 дней в холодной подсоленной воде. Воду меняют 2—3 раза в сутки, чтобы предотвратить закисание грибов. Срок вымачивания зависит от содержания в грибах млечного сока и степени его горечи. Когда в грибах горечь полностью или в значительной степени исчезнет, приступают к посолу. Грибы укладывают в подготовленную посуду (бочки, банки) шляпками вниз слоями толщиной 5—8 см, пересыпая каждый слой солью (из расчета 3% к массе грибов). На дно бочки и поверх грибов кладут перец и лавровый лист (20 г лаврового листа и 10 г душистого перца горошком на 10 кг грибов). Можно использовать также чеснок, укроп, листья черной смородины, гвоздику. Все покрывают свободно входящей крышкой, на которую кладут гнет из булыжников. В качестве гнета нельзя применять металлические предметы, кирпичи и известковые камни. Через 2—3 дня излишек появившегося рассола сливают и добавляют новую порцию грибов. Эту операцию повторяют до прекращения оседания грибов и максимального заполнения бочки.

При посоле холодным способом рыжики, например, можно употреблять в пищу через 5—6 дней, а условно съедобные грузди — через 30—35 дней, волнушки — через 40 дней.

Горячий способ посола отличается только тем, что грибы предварительно подвергаются тепловой обработке. Промытые грибы бланшируют (отваривают)

в слегка подсоленной кипящей воде 10—15 минут. После того как бланширование закончено, грибы откидывают на решето или дуршлаг, дают воде стечь и солят, как и при холодном способе.

Хранить соленые грибы нужно в прохладном месте при температуре до $+8^{\circ}\text{C}$, но не ниже 0°C . При минусовой температуре грибы промерзают и крошатся, температура выше $+8^{\circ}\text{C}$ может привести их к закисанию.

Квашение

Квасят различные млечники, опять летние и осенние, колпаки кольчатые, боровики и другие грибы, имеющие мясистое плодовое тело. Для квашения отбирают молодые неповрежденные плодовые тела грибов, собранных в сухую погоду. Их очищают, как для сушки, подрезают ножки и промывают холодной водой. Как при солении, грибы вымачивают для удаления горечи, только менее продолжительное время: негорькие грибы — несколько часов, а горькие — 1—3 дня, сменяя воду каждый день.

Перед укладыванием отобранных предварительно грибов в соответствующую тару (стеклянную банку или деревянную бочку) их помещают на решето, чтобы стекла вода, а затем кладут слоями толщиной 5—6 см шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью. Нижний и верхний слои грибов выкладывают веточками черной или красной смородины и малины, а каждый следующий за нижним слой — стебельками укропа вместе с соцветиями и семенами, зеленью петрушки, зубчиками чеснока и кусочками хрена. Для ускорения квашения к грибам добавляют сахар и сыроворотку, которая воздействует как грибковая культура. Именно этими компонентами квашение отличается от соления грибов.

Тару, наполненную грибами, накрывают крышкой и камнем-гнетом, а затем по мере оседания грибов добавляют дополнительные порции, в случае необходимости отливая излишки рассола или, наоборот, доливая чистой кипяченой подсоленной воды.

Грибы заквашиваются в течение 1—2 месяцев. При квашении в них исчезает горечь и сырой вкус, их можно использовать для приготовления салатов или как гарнир к различным блюдам.

На 10 кг грибов нужно 350—450 г соли, 5—6 веточек (250—300 г) малины, черной или красной смородины с листьями, 100—150 г стебельков укропа с соцветиями и семенами, зелень петрушки, корень хрена, $\frac{1}{2}$ —1 головку чеснока, 3—4 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ —1 стакан сыворотки.

Маринование

Перед маринованием грибы нужно тщательно промыть.

Перерабатывать грибы в домашних условиях можно двумя способами: варить в маринаде или, предварительно отварив в подсоленной воде, залить маринадом.

Первый способ. В эмалированную посуду наливают (из расчета на 1 кг грибов) $\frac{1}{3}$ стакана воды, $\frac{2}{3}$ стакана 8%-ного уксуса и добавляют столовую ложку соли. Как только вода закипит, закладывают приготовленные грибы и варят их при слабом кипении, осторожно помешивая. Продолжительность варки зависит от вида, размера и возраста грибов. Обычно (считая с момента закипания) варку заканчивают через 8—10 минут. Грибы с более плотной мякотью, такие, как белые, подосиновики, варят несколько дольше — до 20 минут, лисички и опята — 25—30 минут.

Обильно поднимающуюся в процессе варки пену

снимают шумовкой. Когда маринад станет светлеть, выделение пены прекратится, а грибы начнут оседать на дно, варить грибы прекращают. За 2—3 минуты до этого в кастрюлю добавляют чайную ложку сахарного песка, несколько горошин душистого перца, гвоздику, лавровый лист и на кончике ножа лимонную кислоту. Готовые грибы быстро охлаждают, затем кладут в банки и заливают до верха остывшим маринадом.

Второй способ. Грибы сначала отваривают в сильно подсоленной воде (2 столовые ложки соли на 1 л воды), после чего откидывают на решето или дуршлаг, раскладывают по банкам и заливают охлажденным маринадом (на 1 кг грибов 250—300 г маринада), приготовленным следующим образом. В кастрюлю наливают 0,4 л воды, кладут неполную чайную ложку соли, несколько горошин перца, лавровый лист, корицу, гвоздику и на кончике ножа лимонную кислоту. Все это кипятят 20—25 минут на слабом огне, затем немного охлаждают и добавляют $\frac{1}{3}$ стакана 8%-ного уксуса.

Грибной порошок

Грибной порошок можно приготовить из различных съедобных грибов. Их нарезают тонкими ломтиками и высушивают до твердости, затем измельчают в кофемолке или в мельнице для перца. Если полученный грибной порошок недостаточно мелкий, его просеивают и снова промалывают. Хранят в закрытых банках или полиэтиленовых мешках в сухом помещении.

Перед употреблением грибной порошок смешивают с небольшим количеством теплой воды, где он набухает в течение 15—25 минут, затем добавляют в пищу и варят 10—17 минут.

Грибной порошок является хорошей приправой

к супам, соусам, тушеным мясным и овощным блюдам.

Грибной экстракт

Грибы нарезают, затем шинкуют или пропускают через мясорубку, проваривают в течение 30 минут в собственном соку так, чтобы они слабо кипели. Грибной сок процеживают через марлю, предварительно ошпаренную кипятком. На 0,5 л полученной жидкости добавляют 10 г соли, наливают в широкую посуду, ставят на слабый огонь, дают воде испариться, не накрывая крышкой. Кипятят до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп. Экстракт в горячем виде наливают в маленькие стерилизованные бутылки, плотно закупоривают и быстро охлаждают. Используют для заправки супов и соусов.

Консервирование

Молодые крепкие белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички, моховики перебирают, очищают, промывают, нарезают кусочками и сразу же опускают в холодную воду, подкисленную лимонной кислотой (2 г на 1 л воды). Закончив обработку, грибы вынимают из этого раствора и отваривают в подкисленной соленой воде (5 г лимонной кислоты и 1 столовая ложка соли на 1 л воды), периодически удаляя пену шумовкой. Когда грибы опустятся на дно, их снимают с огня, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде, затем раскладывают в стерильные банки, заливают процеженным отваром или горячим раствором, подготовленным так же, как для отваривания грибов. Банки прикрывают стерильными крышками, помещают в кастрюлю с водой и стерилизуют (пол-литровые — 1 час 10 минут, литровые — 1 час 30

минут). Из натуральных консервированных грибов готовят первые и вторые блюда.

Замораживание

Быстрое замораживание грибов — прекрасный способ заготовки их на зиму. Для этого весьма специфического способа консервирования пригодны все съедобные грибы, но тем не менее заготавливать впрок стоит все же самые лучшие: молодые белые, подосиновики, подберезовики, можно и шампиньоны. Замораживают свежие грибы в морозильнике при -18°C целиком или нарезанными и хранят в целлофановых (пригодных для продуктов) пакетах.

Этим способом заготавливают и жареные грибы, что удобнее, так как в морозильнике они занимают меньше места, чем свежемороженые, и подать их к столу можно очень быстро. Причем жарить грибы перед тем, как поместить их в морозильник, рекомендуется на сливочном масле, а не на растительном.

ПРАВИЛА ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЗАГОТОВКЕ ГРИБОВ ВПРОК

В домашних условиях при заготовке грибов впрок нужно неукоснительно выполнять правило — не закрывать грибы герметически. В посуду с грибами обязательно должен быть доступ воздуха, иначе они могут стать причиной тяжелейшего заболевания — ботулизма, которое, по медицинской статистике, в 60% случаев приводит к смертельному исходу. Установлено, что вызывают заболевания токсины, выделяемые бациллой (палочкой) — ботулинусом.

Этот микроб относится к строгим анаэробам, т.е. развивается и размножается в среде, где полностью отсутствует воздух. Основным источником инфекции — почва. Стало быть, соприкасающиеся с ней, а нередко и погруженные в нее грибы — один из наиболее потенциально опасных носителей спор и палочек ботулизма.

Причем возбудитель болезни может быть в частицах почвы, на поверхности шляпок грибов, снизу между пластинками и на ножках, особенно в нижней их части. Поэтому, срезая грибы в лесу, а не вырывая их с корнем, сборщик как бы осуществляет первую предохранительную меру против возникновения заболевания, так как оставляет на месте нижнюю, наиболее загрязненную почвой часть ножки (одновременно предохраняет от разрушения грибницу).

При обработке грибов следует очень тщательно удалять почву, налипшие листья, травинки, различный мусор и т.п. Грибы моют (кроме предназначенных для сушки), несколько раз меняя воду, чтобы как можно лучше очистить их от земли. Несмотря на это, попадание спор и бацилл ботулинуса в заготавливаемые впрок грибы не исключено, что особенно и непременно нужно помнить и знать любителям хранить этот продукт в герметически закрытой посуде, в банках, закупоренных (закатанных) металлическими крышками или стеклянными с «замками». Причем никакая домашняя стерилизация не предотвращает выделение ботулинусом яда, так как его споры погибают при температуре не ниже 120—125 °С, достигнуть которой удастся только в автоклавах на промышленных пищевых предприятиях, хотя сам токсин разрушается при кипячении.

Между тем в домашних условиях часто наряду с соленьем, маринованием, квашением грибы консервируют жареными, тушенными в собственном соку, а также отваренными в слабо подсоленной или подкисленной (лимонной кислотой, уксусом) воде, после чего

банки закатывают. Такие консервы непосредственно перед употреблением надо обязательно прокипятить не менее 30 минут, считая с момента закипания. Для этого грибы вместе с бульоном выкладывают из банок в кастрюлю, вливают немного холодной воды (на выкипание) и ставят на огонь. После 25-минутного кипячения — не ранее! — грибы можно пробовать. За это время ботулотоксин, если он есть, уже разрушается. При недостатке соли грибы досаливают, при избытке — добавляют воду. Если надо, бульон подкисляют и кладут в него по желанию специи — лавровый лист, зелень укропа, душистый перец. Прокипятив после этого еще 5 минут, грибы охлаждают и подают на стол. Хранить в холодильнике их можно не более 2 суток. Этот способ обработки консервированных грибов предложен санитарным врачом Н.И.Морозовым и одобрен микробиологами и санитарными врачами.

И тем не менее домашняя герметическая укупорка грибов нежелательна. Она может быть допустима для маринованных грибов в единственном случае: при кислотности маринада (содержании уксуса) не ниже 1,6%. В такой среде не происходит развития спор и размножения палочек ботулизма, а следовательно, и образования опасного ботулотоксина. Соленые же грибы надо хранить только в условиях свободного доступа воздуха.

Ботулизм приводит к общему отравлению организма, заболевание развивается очень быстро. Уже через несколько часов после употребления пищи, содержащей токсин, наступают слабость, головокружение, потеря остроты зрения. Человек мучается от боли в области желудка, ему становится плохо. Пострадавшего надо срочно отвезти в больницу. А в качестве доврачебной помощи следует предпринять самое энергичное промывание желудка и кишечника 5%-ным рас-

твором пищевой соды, применить радикальные слабительные препараты и клизмы. Чтобы избежать этого тяжелого заболевания, необходимо придерживаться еще одного правила: не покупать соленые или маринованные грибы на рынке у частных торговцев. В пищу нужно употреблять только грибы собственного приготовления, когда есть полная уверенность, что все они съедобны, тщательно обработаны, засолены или замаринованы с соблюдением профилактических мер против ботулизма, хранились в надлежащих условиях и при систематическом уходе (удалении плесени, повторном проваривании маринадов при необходимости и т.п.)

ИЗ ГРИБОВ И С ГРИБАМИ

Съедобные грибы относятся к традиционным деликатесным блюдам, высокие вкусовые качества и специфический приятный аромат делают их украшением стола.

Итак, грибы засушены, посолены, замаринованы. Теперь из них можно приготовить вкусные и питательные блюда.

Холодные и горячие закуски

Салат грибной. Берут соленые, маринованные или консервированные грибы, добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие или соленые помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого либо перьями зеленого лука.

Салат грибной с яйцом и сметаной. Маринованные или соленые белые грибы крупно режут, добавляют нарезанные крутые яйца, репчатый или зеленый лук, консервированный зеленый горошек, соль, сметану. Все смешивают, выкладывают в салатник горкой, заливают сметаной и украшают сверху луком и ломтиками нарезанного яйца.

Салат из картофеля с грибами. Варят картофель, очищают его от кожицы и нарезают кружками. Мелко рубят луковицу, пересыпают ею картофель, кладут 2 столовые ложки соленых нарезанных рыжиков, перемешивают, поливают уксусом, смешанным с растительным маслом, солью и сахаром, размешивают и подают к столу.

Салат из свежих белых грибов. Свежие белые грибы 15—20 минут отваривают в подсоленной воде, нарезают, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. К грибам добавляют нашинкованный репчатый или зеленый лук, уксус, растительное масло, соль, перец. Все смешивают, выкладывают в салатник и украшают репчатым или зеленым луком.

Грибная смесь в сметане. Свежие грибы разных видов (подберезовики, шампиньоны, лисички) промыть, нарезать тонкими ломтиками. Слегка поджарить в масле репчатый лук, добавить к нему подготовленные грибы, залить сметаной, посолить, приправить красным перцем, мелко нарезанной петрушкой и тушить на слабом огне. Когда сок достаточно уварится, заправить грибы мукой и снова довести до кипения. Подавать с яичницей-глазуньей и гренками.

На 1 кг грибов 50 сливочного масла, 2 луковицы, 350 г сметаны, соль, перец, петрушка по вкусу.

Грибы с чесноком. Подготовленные свежие грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на сливочном или растительном масле до румяной корочки. Подавать с зеленым салатом.

На 200 г грибов 50 г масла, 4 зубка чеснока, соль по вкусу.

Грибы с сельдереем. Свежие грибы промыть, нарезать ломтиками. Корешок сельдерея средней величины очистить и нарезать. Нашинкованный репчатый лук поджарить в жире, добавить к нему сельдерей и грибы, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол грибы посыпать зеленью укропа.

На 300 г грибов 4—5 ст. ложек жира, 1 корешок сельдерея, 1 головку лука, 2—3 ст. ложки зелени укропа, соль по вкусу.

Грибы, запеченные в молочном соусе. Нарезать грибы кубиками, обжарить, соединить с молочным соусом средней густоты (по 2 ст. ложки масла и муки перемешать и заварить 1 стаканом молока), посолить и довести до кипения; выложить на сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть подогретым сливочным маслом и запечь в духовке. Подать на стол, полив растопленным сливочным маслом.

На 500 г грибов 40 г масла, 200 г молочного соуса, 30 г сыра, соль по вкусу.

Соусы

Блюда, приправленные грибным соусом, очень вкусны. Соусы подают ко многим блюдам из мяса, рыбы, картофеля, овощей и др.

Для приготовления соусов пассеруют муку без жира или с жиром.

Мука красной пассеровки. Используется

для приготовления соусов красного цвета на мясном бульоне. При пассеровке без жира муку насыпают на сухую чистую сковороду и, помешивая, поджаривают при температуре 150—160°C до желтоватого или коричневого цвета.

Если пассеруют на жире, то его нагревают до полного испарения влаги и затем уже насыпают муку.

Мука белой пассеровки. Применяется для приготовления соусов белого цвета на мясном, рыбном или грибном бульонах, а также для молочных и сметанных соусов. Готовят так же, как муку красной пассеровки (без жира или с жиром), но нагревают при температуре 110—120°C, не допуская изменения цвета.

Соус грибной (для картофельных котлет или запеканок). Промытые в теплой воде сухие грибы замачивают в трех стаканах холодной воды на 2—3 часа, а затем в этой же воде варят без соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджаривают до светло-коричневого цвета, разводят 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона и варят при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук жарят в масле, добавляют нашинкованные сваренные грибы и еще раз слегка прожаривают, а затем перекладывают в соус, добавив по вкусу соль, и дают прокипеть.

На 50 г сухих грибов — 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки масла, головка лука.

Соус грибной (белый). Горячую муку белой пассеровки разводят грибным бульоном, хорошо размешивают, солят, кипятят 7—10 минут, после чего добавляют вареные, мелко нарубленные грибы и пассерованный лук.

Подают к блюдам из картофеля.

Соус грибной кисло-сладкий. В грибной соус добав-

ляют перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус (можно и без него) и кипятят 10—15 минут.

Подают к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля.

Соус грибной с луком и томатом. Готовый грибной соус соединяют с пассерованным луком, томатом-пюре, добавляют перец горошком, лавровый лист и варят 10—15 минут.

Подают к картофельным котлетам, биточкам.

Соус томатный с грибами. Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруют, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезают тонкими ломтиками и жарят в растительном масле, кладут их в горячий томатный соус, вливают вино, добавляют перец горошком и варят 10—15 минут. В готовый соус кладут мелко нарубленный чеснок и заправляют сливочным маслом.

Подают к мясным блюдам.

Первые блюда

Борщ с сушеными грибами. Грибы моют, заливают на 2 часа водой, шинкуют. Затем варят их в той же воде, в которой они замачивались, полтора часа, добавляют помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, а несколько позже — крупно нарезанный картофель. Подают со сметаной.

Борщ со свежими грибами (летний). Свежие грибы шинкуют и варят 10—15 минут. От свеклы отделяют листья, корень нарезают ломтиками, стебель — короткими палочками. Свеклу и нашинкованную морковь варят в грибном бульоне 10—15 минут. Затем добавля-

ют ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и варят до готовности.

При подаче к столу в борщ добавляют сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

Грибной бульон. Промытые в теплой воде сухие грибы кладут в кастрюлю, добавляют очищенную и разрезанную пополам луковицу, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 2—2,5 часа. Для ускорения варки грибы предварительно замачивают 1—2 часа в чистой холодной воде, в которой их потом и варят.

Готовый бульон процеживают, грибы промывают холодной водой, мелко шинкуют и кладут в грибной бульон.

Бульон подают в чистом виде с пирожками.

Грибной бульон можно приготовить и другим способом. В 3 л воды кладут 50 г грибов, предварительно вымоченных в течение 2 часов, луковицу, морковь, корень петрушки и соль по вкусу и варят. Через час после начала кипячения луковицу, морковь и петрушку вынимают, а грибы варят еще час. Сваренный бульон процеживают.

Грибной бульон с пельменями. Сухие грибы 2 часа вымачивают, шинкуют и смешивают с поджаренным в масле рубленым луком, добавляют перец и соль. Отдельно готовят крутое тесто: в муку кладут 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды и хорошо перемешивают. Тесто раскатывают тонким слоем, вырезают из него рюмкой кружочки, на каждый из них кладут немного фарша и защипывают.

Чтобы бульон получился прозрачным, пельмени на несколько секунд опускают в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем сразу же перекладывают в кипящий грибной бульон и варят 5—6 минут.

Капустник с грибами. Квашеную капусту тушат до готовности в небольшом количестве грибного бульона, добавив немного сахара. Отдельно в кипящий грибной бульон кладут картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка пассерованные коренья и лук, лавровый лист, перец горький и варят до готовности.

Суп грибной с ушками. Из вареных грибов и лука готовят фарш. В отвар добавляют столовую ложку слегка пассерованной муки, чтобы получился пюреобразный суп, и заправляют его уксусом. Замешивают пресное крутое тесто, делают ушки с фаршем (наподобие пельменей) и обжаривают их в растительном масле. При подаче к столу ушки кладут в суп.

Суп гороховый с грибами. Горох перебирают, моют, вымачивают в холодной воде, варят и протирают сквозь сито. Сухие белые грибы моют, вымачивают в воде полтора часа, затем шинкуют и, добавив поджаренный на жиру лук, варят с протертым горохом в течение часа. К супу можно подать гренки из белого хлеба.

Суп грибной с рисом. Белые сушеные грибы тщательно промывают, заливают водой и варят 1,5—2 часа. Полученный отвар разводят водой до нужного количества, а грибы мелко шинкуют, кладут в отвар, добавляют промытый рис, мелко нашинкованный пассерованный лук, соль, перец и варят до готовности. При подаче к столу посыпают зеленью.

Суп грибной с перловой крупой. Перловую крупу моют, заливают 2—3 стаканами воды и оставляют на 2 часа. После этого воду сливают, крупу кладут в приготовленный грибной бульон, добавляют лавровый

лист, перец, соль и варят до готовности. Перед подачей на стол добавляют масло и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вместо перловой крупы можно брать пшено (промытое, но не замачиваемое) или манную крупу.

Суп картофельный со свежими грибами. Ножки свежих белых грибов мелко рубят и пассеруют, шляпки шинкуют и варят в мясном бульоне или воде 30—40 минут. Коренья нарезают ломтиками, лук шинкуют и все вместе пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

Затем в кипящий бульон с грибами кладут пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель. За 15—20 минут до окончания варки добавляют нарезанные помидоры и солят.

Суп картофельный с сушеными грибами. Грибы моют, замачивают, режут кусочками и варят. Когда грибы будут почти готовы, добавляют картофель, морковь, корень петрушки, лук и варят до готовности. Суп заправляют сливочным маслом и зеленью петрушки.

Суп из лисичек. Лисички моют, нарезают. Отбивают шпиг, тушат в нем мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Затем соединяют грибы с луком и тушат еще 45 минут. После этого грибы заливают кипятком, солят и варят полчаса. Чайную ложку муки разводят сметаной и заправляют суп.

Суп с лапшой домашней и грибами. В кипящий мясной бульон кладут коренья, затем лапшу. Чтобы суп был прозрачным, лапшу сначала опускают на одну минуту в горячую воду, откидывают на дуршлаг и, когда вода стечет, перекладывают в бульон и варят 15—20 минут.

Сваренные грибы шинкуют и кладут в суп вместе с лапшой и луком.

Лапшу готовят следующим образом. В посуду наливают воду, добавляют соль, яйцо и размешивают, затем всыпают просеянную муку и замешивают крутое тесто. Каждый колобок теста раскатывают сначала продолговатой полоской, посыпают ее мукой, складывают вдвое, снова раскатывают, затем опять посыпают мукой, складывают в три-четыре слоя и дают полежать. После этого раскатывают пласт толщиной в 1—1,5 мм, нарезают на полоски шириной 3,5 — 4,5 см, которые, в свою очередь, нарезают в поперечном направлении на лапшинки шириной 3 — 4 мм.

Лапшу следует употреблять в этот же день. Неиспользованную надо высушить при температуре 40—50 °С. Из такой лапши готовят супы, вторые блюда, а также гарнир к мясу.

Суп с лапшой варят и на грибном бульоне. Для этого нарезают в виде соломки морковь, сельдерей и лук, кладут в процеженный грибной бульон, в котором уже есть нашинкованные отваренные грибы. Туда же кладут предварительно приготовленную лапшу или вермишель, лавровый лист, перец, соль и варят 5—10 минут. Перед подачей к столу добавляют мелко нарезанные укроп или петрушку.

Суп-пюре из свежих шампиньонов. Мелкие шляпки шампиньонов отбирают для гарнира и припускают в бульоне. Остальные грибы чистят, промывают, пропускают через мясорубку. Измельченные грибы кладут в кастрюлю, добавляют сливочное масло и тушат 20—30 минут.

Тушеные грибы соединяют с белым соусом и варят 20—25 минут, удаляя появляющуюся пену. После варки массу пропускают через мясорубку, доводят до

кипения и, сняв с огня, помещают на водяную баню. Заправляют суп смесью из яичных желтков и сливочного масла. В тарелку с супом кладут тонко нарезанные шляпки отваренных грибов.

Солянка из сушеных грибов. Сушеные белые грибы замачивают в воде. Квашеную капусту промывают и хорошо отжимают. Репчатый лук вместе с томатом-пюре слегка поджаривают в растительном масле, добавляют воду, в которой замачивались грибы, лавровый лист, перец, соль. Все это перемешивают и варят на среднем огне до готовности.

Щи с грибами. Кладут в кастрюлю кислую капусту, нашинковывают луковицу, тушенную с 2 столовыми ложками растительного масла, в котором растерта ложка муки, накрывают крышкой и тушат до мягкости, помешивая, чтобы не пригорела.

Отваривают белые грибы, нарезают их и вместе с грибным отваром вливают в щи. Свеклу и луковицу мелко шинкуют, обжаривают в масле, кладут в капусту, добавляют в подливу из муки.

Если щи пресные, вливают стакан квасу.

Вторые блюда

Биточки из куриного мяса, фаршированные грибами. Готовят куриный фарш. Для начинки биточков шампиньоны или свежие белые грибы не очень мелко рубят или нарезают тонкими ломтиками и поджаривают в масле. Репчатый лук нарезают и поджаривают отдельно. Затем соединяют его с грибами, добавляют горячий молочный соус средней густоты (как для запекаемых блюд) и сырой желток, перемешивают, добавляют по вкусу соль и перец.

При разделке в середину биточка кладут начинку, панируют его в сухарях и поджаривают.

На гарнир подают зеленый горошек. Биточки поливают соусом или маслом.

Так же можно приготовить биточки из другой домашней птицы и дичи.

Голубцы с грибами и яйцами. Лук шинкуют, обжаривают в масле, затем соединяют с нарезанными грибами и жарят еще 10—12 минут, после чего добавляют зелень петрушки и крутое рубленое яйцо. Капустные листья начиняют фаршем, заливают их сметаной и запекают.

Гречневая каша с грибами и луком. Сухие грибы промывают, заливают 3 стаканами холодной воды и оставляют в воде на 1—1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынимают их из воды, мелко нарезают, затем кладут в ту же воду, солят и ставят варить. После того как вода закипит, засыпают поджаренную крупу и размешивают. Когда каша загустеет, ее ставят упариваться на 1—1,5 часа.

Лук мелко нарезают, жарят в масле и смешивают с кашей.

Грибной гуляш. Очищенные, промытые и нашинкованные свежие грибы смешивают с поджаренным на масле луком, добавляют разрезанные на 4 части красные помидоры, соль и все вместе тушат в течение 15—20 минут.

Грибной пудинг. Свежие белые грибы или шампиньоны варят 10 минут в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, мелко рубят. Отдельно жарят нашинкованный лук и добавляют его к грибам. Сюда же кладут сырые яйца, масло, намоченный в воде и отжатый белый хлеб, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают на сковороду или противень, смазанные

маслом и обсыпанные сухарями, и ставят в духовку на 15—20 минут.

На 500 г грибов 200 г белого хлеба, 2 яйца, 1—2 луковицы, 2—3 столовые ложки жира или масла.

Грибной шницель. Берут шляпки крупных сушеных белых грибов, вымачивают их 1—1,5 часа, откидывают на дуршлаг. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают вначале в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки и ставят в духовку на 5—10 минут. На гарнир подают жареный картофель, нарезанный соломкой.

Грибы жареные. Очищенные и промытые грибы ошпаривают кипятком и откидывают на дуршлаг. Затем их крупно режут (ломтиками), солят и жарят в масле, посыпают мукой и еще раз прожаривают. В грибы можно добавить отдельно поджаренный лук. Посыпают зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира подают жареный картофель.

Грибы, тушенные в сливках. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) чистят, промывают и ошпаривают, затем нарезают на дольки, солят и слегка обжаривают. После этого складывают их в кастрюлю и заливают кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связывают, положив в середину пучка корицу, гвоздику, перец горошком и лавровый лист, и кладут в грибы, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в умеренно горячую духовку на час. Когда грибы готовы, связанную зелень выбрасывают.

Грибы в сметане. Свежие молодые грибы после 10-минутного кипячения откидывают на дуршлаг, за-

тем нарезают ломтиками и жарят на масле, добавив соль. Перед окончанием жарения в грибы добавляют немного муки, перемешивают, затем вливают сметану и запекают. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки либо укропа.

В сметане можно запечь также соленые и маринованные грибы. Для этого с грибов сливают рассол или маринад, промывают, шинкуют и поджаривают. Дальше готовят так же, как свежие грибы.

Грибы тушеные с помидорами. Очищенные и свежие грибы нарезают дольками, жарят в масле, добавляют поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушат. При подаче на стол кладут дольки отдельно обжаренных помидоров и посыпают нарезанным укропом.

Грибы, запеченные с помидорами. Грибы варят до готовности. Мелко нарезают лук и жарят его на сковороде. Туда же кладут сваренные грибы и в течение 10—15 минут жарят, после чего заправляют красным соусом. Подготовленные помидоры разрезают пополам и обжаривают с жиром на сковороде. На сковороду выкладывают грибы, на них обжаренные помидоры, посыпают их тертым сыром и запекают в духовке. При подаче на стол посыпают укропом.

Грибы в сметанном соусе. Отваренные грибы (белые, подосиновики, подберезовики, шампиньоны) нарезают ломтиками и жарят на масле в течение 10—12 минут, затем заливают сметанным соусом и кипятят 5—6 минут. При подаче на стол посыпают зеленью петрушки и укропом.

Эти грибы можно запекать в духовке, посыпав тертым сыром и сбрызнув маслом, до образования румяной корочки.

Грибы тушеные. Лисички, опята или сыроежки чистят, промывают и кипятят в подсоленной воде. Затем откидывают на дуршлаг, перекладывают в кастрюлю с разогретым маслом, накрывают крышкой и тушат 30 минут. При подаче на стол добавляют рубленую зелень и размешивают.

Запеканка из вермишели с шампиньонами. Вермишель варят, как обычно, в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и промывают водой. Шампиньоны шинкуют и тушат в масле, добавив немного воды, в течение 30 минут, затем смешивают их с вермишелью, добавляют сметану, сырые яйца, соль и перец. Все выкладывают в специальную форму (можно в печку-чудо), смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и ставят в духовку на 15—20 минут.

Вместо вермишели могут быть макароны или лапша.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами. Готовят картофельное пюре с добавлением яиц. На противень или в другую мелкую посуду, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, кладут слой картофеля и выравнивают. Для фарша сушеные грибы промывают, кладут на 2 часа в холодную воду и варят в той же воде 1—1,5 часа; соленые грибы промывают. Соленые и сваренные сушеные грибы смешивают и мелко рубят. Лук шинкуют и поджаривают на растительном масле. Рубленые грибы смешивают с луком и кладут на картофель слоем, сверху опять слой картофеля, добавляют перец и тушат 20—30 минут.

Перед подачей на стол запеканку нарезают на порции и поливают грибным или луковым соусом.

Зразы картофельные со свежими грибами. Молодые свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики

и др.) опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают в масле (на слабом огне). Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, рубленое яйцо, поджаренный лук, соль, перец. Остывшее картофельное пюре кладут на смоченную водой доску, раскатывают в форме небольшого толстого блина, сверху кладут гарнир и защипывают края, затем обжаривают на сковородке, заливают соусом и ставят в духовку на 10—20 минут.

Картофель, фаршированный грибами. Молодые подсиновики чистят, моют, мелко рубят, солят и отваривают. Шинкуют две луковицы, прибавляют ложку сливочного масла и поджаривают. Потом смешивают лук с рублеными грибами, добавляют немного черствой натертой булки, 2 сырых желтка, смешивают, солят. Несколько крупных картофелин моют, чистят, срезают с них верхушки и вынимают середину. Начиняют клубни фаршем и закрывают срезанными верхушками. Складывают в кастрюлю, добавляют несколько ложек бульона, в котором варились грибы, 2 ложки сливочного масла, накрывают кастрюлю и тушат до готовности картофеля.

Картофель, тушенный с грибами. Очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают в масле. Нашинкованный лук поджаривают отдельно. Очищенные и промытые свежие грибы ошпаривают, промывают в холодной воде, нарезают и обжаривают. После этого картофель, грибы и лук кладут в кастрюлю, доливают немного воды, добавляют сметану, соль, перец горошком и лавровый лист, накрывают крышкой и тушат 30—40 минут. Подают, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Свежие грибы можно заменить консервированными (200 г) или сухими (60 г), которые предварительно отваривают, нарезают и обжаривают вместе с луком.

Картофельные котлеты с грибным соусом. Отваривают картофель, горячим разминают, всыпают немного муки, солят, кладут мелко нарезанный и поджаренный в растительном масле лук, хорошо перемешивают, делают котлеты, обваливают их в толченых сухарях, поджаривают в масле и подают с грибным соусом.

Для соуса берут 2 столовые ложки поджаренной муки, смешивают с 2—3 ложками растительного масла и 2 слегка пассерованными луковичками, кладут мелко нашинкованные грибы, соль, сахар (по вкусу), добавляют воду и дают несколько раз закипеть.

Картофельные пирожки с грибами. Картофель готовят так же, как и для картофельных котлет. Для фарша грибы промывают, варят, мелко рубят и поджаривают в масле, добавив мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец, и перемешивают. Подготовленную картофельную массу разделяют в виде небольших лепешек, на середину которых кладут грибной фарш, соединяют края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смазывают пирожки яйцом, обваливают в сухарях и обжаривают в масле.

Отдельно подают грибной соус. Готовят его на грибном отваре, добавив сметану или томат.

Котлеты из свежих грибов. Свежие грибы чистят, моют, рубят, добавляют к ним размоченный и отжатый хлеб, перемешивают и пропускают через мясорубку. Добавляют сырые яйца, соль и перец. Фарш хорошо вымешивают, делают котлеты, обваливают их в сухарях, обжаривают в кипящем масле (10 минут с каждой стороны) и ставят в духовку.

Курица в томатном соусе с грибами. Жареную курицу разрезают, кладут в утятницу, заливают томатным соусом с грибами, накрывают крышкой и тушат 10—

15 минут. При подаче на стол на блюдо кладут куски птицы вместе с соусом и жареным картофелем, наверх немного растертого с зеленью чеснока и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Макароны с грибами. Нашинкованный репчатый лук пассеруют в подсолнечном масле, добавляют сушеные грибы, предварительно сваренные и нарезанные в форме лапши, и продолжают пассеровать 5—7 минут. Грибы с луком смешивают с горячими отваренными макаронами. При подаче на стол макароны поливают небольшим количеством крепкого грибного отвара.

Можно готовить это блюдо и по-другому. Сушеные грибы варят, мелко рубят. В небольшом количестве грибного бульона варят макароны; 2—4 рубленые луковицы жарят докрасна в растительном масле, кладут туда грибы и смешивают с макаронами.

Плов с грибами. Очищенные и промытые свежие грибы (шампиньоны, подберезовики и др.) нарезают кубиками (5—7 мм) и обжаривают в сливочном или подсолнечном масле. В кипящую воду добавляют соль, масло, поджаренные грибы, засыпают промытый в горячей воде рис и варят, как рассыпчатую кашу.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами. Верхушки помидоров срезают, удаляют семена, посыпают солью и перцем. Наполняют их фаршем из грибов, укладывают на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Для приготовления фарша грибы чистят, промывают и заливают кипящей водой. Через 5—6 минут их мелко рубят и жарят в масле 20—30 минут, помешивая. После этого грибы смешивают с мелко нарубленными вареными яйцами, зеленым луком, зеленью петрушки и солят.

При подаче на стол поливают сметанным соусом.

Почки в соусе, запеченные с ветчиной и грибами. Почки (телячьи — сырые, говяжьи — вареные) нарезают в форме крупной лапши. Так же поступают с вареной ветчиной и свежими грибами (белые или шампиньоны), затем все обжаривают в жире в отдельности. Обжаренные продукты кладут в посуду, добавляют сметанный соус с томатом, луком и перемешивают. Смесь кладут на сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

Подают в той же посуде, в которой почки запекались, предварительно полив маслом.

Рагу овощное с грибами. Картофель нарезают кубиками, лук репчатый — кружочками, морковь — крупной соломкой. Мелко режут корень сельдерея или петрушки. Все в отдельности обжаривают в свином или растительном жире.

Сухие белые грибы тщательно промывают и замачивают на полтора часа, после чего отжимают, нарезают мелкой соломкой и обжаривают.

Отдельно готовят соус. В воду, в которой замачивались грибы, добавляют поджаренную с жиром муку, соль, перец и кипятят 2—3 минуты. Овощи и грибы смешивают и заливают соусом.

При подаче на стол рагу можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Цыпленок, жаренный кусками с шампиньонами. Слегка обжаренного цыпленка разрезают, солят, панируют в муке и тушат в утятнице до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанные шампиньоны, закрывают утятницу крышкой и тушат птицу

и грибы до готовности. После этого перекладывают птицу с грибами в другую посуду и сохраняют горячими.

Из утятницы сливают жир, а в оставшийся сок вливают вино (мADERУ), добавляют красный соус, доводят до кипения и процеживают.

Положить цыпленка на блюдо, сверху — шампиньоны и полить соусом.

На гарнир можно подать картофель жареный или молодой отварной, картофельные крокеты.

Шашлык из свежих грибов. Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погружают на 10—15 минут в кипящую воду, вынимают, откидывают на дуршлаг и нанизывают на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжаривают на сковороде. За несколько минут до готовности добавляют томат-пюре, перец, соль.

Солянка грибная на сковороде. Готовят тушеную капусту. Грибы (белые, рыжики) промывают и кипятят 5 минут, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. После этого грибы нарезают и обжаривают в масле. Отдельно обжаривают лук, смешивают его с грибами, добавляют нарезанные ошпаренные огурцы. На сковороду кладут слой капусты, затем грибы, а сверху снова слой капусты, затем посыпают толчеными сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в горячей духовке. Перед подачей на стол кладут сверху ломтик лимона, маслины и маринованные ягоды.

Грибную солянку можно делать и из квашеной капусты, но тогда уксус не добавляют. Вместо свежих грибов можно использовать сушеные (их предварительно вымачивают в течение 2 часов), а также соленые или маринованные.

Филе с шампиньонами. Мясо (вырезку) промывают, очищают от сухожилий, нарезают по 100—150 г., но не отбивают. Филе посыпают солью и перцем. За 10—15 минут до подачи филе жарят в масле с двух сторон на сильно разогретой сковороде. Готовое филе кладут на блюдо, а на сковороду — целые (мелкие) или нарезанные (крупные), предварительно сваренные и слегка обжаренные шампиньоны, посыпают мукой и жарят 1—2 минуты, после чего вливают туда немного мясного бульона, кипятят и поливают филе полученным соусом. Шампиньоны укладывают сверху.

Соус будет вкуснее, если добавить к нему, после того как обжарятся посыпанные мукой шампиньоны, 1—2 рюмки вина и немного мясного бульона. На гарнир к филе подают жареный картофель.

Филе карасей с грибами в сметанном соусе. Разрезают рыбу на филе с кожей, солят, панируют в муке и жарят в масле. Затем перекладывают рыбу на сковороду, уложив вокруг нее свежие белые жареные грибы (можно прибавить пассерованный лук и ломтик вареного яйца), заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и быстро запекают.

Украшают зеленью петрушки.

Шампиньоны тушеные. Шампиньоны кипятят 15—20 минут в небольшом количестве подсоленной воды, добавляют поджаренную муку, соль, перец, накрывают крышкой и тушат 30 минут, не помешивая. Подают с отварным рассыпчатым рисом, залив сливками или сметаной.

Фарши, начинки

Грибные фарши, начинки используют для пирогов, пирожков и других изделий.

Фарш грибной. Грибы чистят, промывают, заливают кипящей водой и оставляют в ней на 5 минут, затем откидывают на дуршлаг и промывают. После этого грибы рубят, жарят в масле, добавляют томат, доводят до кипения и смешивают с мелко нарубленным прожаренным луком, солью и перцем.

На 500 г свежих грибов 2 головки лука, по 2 столовые ложки масла и томата-пюре.

Начинку можно приготовить и по-другому. Очищенные и вымытые свежие грибы варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят в масле, добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, прикрывают крышкой и тушат 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

На 1 кг грибов 3 столовые ложки масла, головка репчатого лука, $\frac{1}{4}$ стакана сметаны.

Третий способ приготовления начинки. Свежие грибы, белые или шампиньоны, очищают, промывают, рубят, обжаривают в масле, солят, добавляют сметанный соус с луком и дают прокипеть. В фарш можно добавить отварной рис (100—200 г).

На 1,2 кг грибов (свежих) 100 г топленого масла, 150 г соуса, соль.

Фарш из риса с грибами. Рис промывают, варят и откидывают на дуршлаг. Свежие грибы, очищенные и промытые, кладут на 5 минут в кипящую воду, а затем откидывают на дуршлаг, промывают, мелко рубят и жарят в масле. Затем рис смешивают с грибами, добавляют поджаренный лук, соль и перец.

Если вместо свежих грибов взять сухие, их нужно предварительно сварить, порубить и поджарить в масле с луком.

На стакан риса 2 головки лука, 500 г свежих грибов или 50 г сухих, 3 столовые ложки масла.

Фарш из белых грибов, шампиньонов или опенков. Корни обрезают, шляпки тщательно промывают. Крупные грибы разрезают на части. Распускают в соейнике масло (на 800 г грибов — 2 ложки), кладут туда грибы, солят и варят до тех пор, пока не выкипит весь сок, который пустят грибы. Затем их охлаждают и рубят.

Фарш из сушеных грибов. Сушеные белые грибы варят, откидывают на дуршлаг, промывают, пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом и обжаривают в жиру. Из жира и грибного отвара готовят соус и заправляют им фарш.

Фарш из соленых грибов. Соленые грибы промывают, а если они слишком соленые, то замачивают на 1—2 часа в холодной воде. Откидывают на дуршлаг, мелко рубят и обжаривают в жире, добавляют сметанный соус с луком, отварной рис, перец, зелень и перемешивают.

Вместо сметанного соуса можно отдельно поджарить в масле лук, смешать его с грибами, приправить перцем.

На 800 г соленых грибов 100 г риса, 200 г соуса, 100 г растительного масла, перец молотый, зелень петрушки.

НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ О ГРИБАХ

Приметы

Грибники, особенно начинающие, должны присматриваться к состоянию живой природы. Это поможет им ориентироваться в сроках сбора тех или иных грибов. Бывалые, опытные грибники знают немало

примет, по которым определяют сроки сбора грибов. В числе таких примет могут быть перечислены следующие.

Раскрылись цветы сирени — «подошли» первые шампиньоны.

Есть в лесу волнушки — скоро будут грузди.

Знойный июнь — на боровики плюнь!

Первый туман лета — верная грибная примета.

Поспели семена осины — пора собирать первые подосиновики.

Заколосилась рожь — время идти за первыми белыми грибами.

Жнут рожь — наступило начало сбора второго урожая подберезовиков.

Появились мухоморы — скоро можно снова готовиться в поход за белыми грибами.

Красный мухомор дорогу к белому грибу показывает.

Созревают в лесу земляника, черника, малина — значит, поднялся второй слой белых грибов, начинается сбор сыроежек, а через три недели ждите рыжиков.

Зацвел вереск — самое время идти за рыжиками.

Находите рыжики — ждите осенних опят.

Отяжелели метелки овса — выросли осенние опята.

Бурное цветение иван-чая по опушкам и просекам обещает хороший сбор подберезовиков и подосиновиков.

Любят подосиновики забираться в папоротники.

Где родится один масленок, там маслята ползут из пеленок.

Рыжики там цветут щедро, где ели, сосны, пихты, кедры.

Когда жарко да сухо, грибы под деревья собираются, когда сыро да тепло — на поляны разбегаются.

Вечером дожди — утром грибов жди.

Сколько дождей — столько груздей.

Появились опенки — лето кончилось.
Снова появились грибы — не жди скорого снега.
Поздний гриб — поздний снег.
Если орехов обильно, а грибов мало — зима будет
снежная и суровая.
Начался листопад — настало время последнего
сбора грибов.

Пословицы и поговорки

Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов
кладут.

Гриб стар, да корень свеж.

Где гриб вырос, там его и берут.

Назвался груздем — полезай в кузов!

Со счастьем и на клад набредешь, без счастья и гри-
бов не наберешь.

Не ходи за грибом с ведром — не губи лесное
добро. Клади их в плетеное лукошко — пускай по-
дышат немножко.

Бери грибы, да не с ухваткой: мох сдерешь — гриб-
ницу заглушишь, а вместо грибов... шиш получишь.

Грибы ищут — по лесу рыщут.

Не поклонясь грибу до земли, не поднять его
в лукошко.

Спустия лето за грибами не ходят.

И зимой бы съел грибок, да снег лег.

Грибы растут в лесу, а их и в городе знают.

Где пирог с грибами, там и мы с руками.

Ешь пирог с грибами, язык держи за зубами.

Возле леса жить — голодному не быть.

Лесная сторонка не только волка, а и мужика
накормит.

Кто в грибах знает толк, того они на опушке
встречают.

Лесу нет, и гриб не родится.

Сыроежки плодятся везде и всюду — без них верхоглядам было бы худо.

Суши грибы впрок, да не пересушивай.

Соли грибы, да не пересаливай.

По грибы ходи непременно — грибы хлебу замена.

У съедобных опенок на ноге кольцо из пеленок,
а у ложных опят ноги голые до пят.

Чтобы грибов набрать, надо рано встать.

**Алфавитный указатель грибов,
описанных в справочнике**

Белый гриб, боровик, коровка
белый гриб березовый
белый гриб дубовый
белый гриб сосновый
белый гриб еловый

Бледная поганка

Вешенка дубовая

Вешенка обыкновенная, устрич-
ный гриб

Вешенка осенняя, свинуха иво-
вая

Вешенка рожковидная

Гигрофор белый

Гигрофор белоснежный

Гигрофор бурый, гигрофор по-
здний

Гигрофор оливково-белый

Гигрофор сыроежковый

Говорушка анисовая, говорушка
душистая

Говорушка бокаловидная

Говорушка ворончатая

Говорушка гигантская

Говорушка подогнутая, рыжая

Говорушка серая, говорушка
дымчатая

Гриб-зонтик белый

Гриб-зонтик краснеющий

Гриб-зонтик пестрый

Дубовик крапчатый

Дубовик обыкновенный

Желчный гриб, горчак

Заячье ухо

Зеленушка, зеленка

Зонтик красный

Козляк, решетник

Колпак кольчатый

Лисичка желтеющая

Лисичка настоящая

Ложноопенок серно-желтый

Масленок болотный

Масленок зернистый

Масленок лиственничный

Масленок поздний

Масленок серый

Млечник древесинный, бурый

Млечник камфарный

Млечник неедкий

Млечник темно-бурый

Мокруха пурпуровая

Мокруха пятнистая

Моховик желто-бурый

Моховик зеленый

Моховик красный

Моховик пестрый
Мухомор вонючий
Мухомор поганковидный
Мухомор красный

Олений гриб, плютей олений
Опенок весенний, коллибия дуболюбивая
Опенок зимний, зимний гриб
Опенок летний
Опенок луговой, луговик
Опенок осенний, опенок настоящий

Паутинник блестящий
Паутинник браслетчатый
Паутинник голубой
Паутинник желтый
Паутинник чешуйчатый
Плютей белый
Плютей умбровый
Плютей чернокрайний
Подберезовик, березовик
 подберезовик болотный
 подберезовик обыкновенный
 подберезовик розовеющий
Подвишенник, ивишень
Подгруздок черный, сыроежка черная

Подмолочник, молочай
Подосиновик, осиновик
 подосиновик белый
 подосиновик желто-бурый
 подосиновик красный
 подосиновик серый
Польский гриб
Поплавок белый, толкачик белый
Поплавок желто-коричневый
Поплавок серый, толкачик серый
Поплавок шафранный

Рыржик еловый, еловик
Рыжик сосновый, рыжик боровой

Рядовка бело-коричневая
Рядовка землисто-серая
Рядовка красная, опенок красный
Рядовка красно-бурая
Рядовка мышинная
Рядовка обособленная
Рядовка серая
Рядовка серно-желтая
Рядовка скученная
Рядовка сросшаяся
Рядовка фиолетовая, рядовка лиловая
Рядовка чешуйчатая, сластушка

Синяк
Сыроежка болотная, поплавуха
Сыроежка буреющая
Сыроежка желтая
Сыроежка зеленая
Сыроежка золотисто-желтая
Сыроежка золотисто-красная
Сыроежка лайковая, сыроежка зелено-красная
Сыроежка пищевая
Сыроежка родственная
Сыроежка сереющая
Сыроежка синяя
Сыроежка цельная

Трутовик овечий, овечий гриб
Трутовик разветвленный, трутовик ветвистый
Трутовик серно-желтый
Трутовик чешуйчатый, вязовик
Трюфель белый

Чесночник большой
Чесночник дубовый
Чесночник обыкновенный

Шампиньон августовский
Шампиньон лесной
Шампиньон обыкновенный
Шампиньон полевой

Использованная литература

Акулов Н. С. Тихая охота. Казань: Татарское кн. изд-во, 1989.

Беспалый Д. А. С полным лукошком. Минск: Полымя, 1985.

Вассер С. П. Съедобные и ядовитые грибы Карпат. Ужгород: Карпаты, 1990.

Дудка И. А., Вассер С. П. Грибы: Путеводитель по выставке. Киев: Наукова думка, 1988.

Пономарев А. И. Тебе, грибник. Л.: Лениздат, 1987.

Стрижев А. Н., Гарибова Л. В. Дары Подмосковного леса. М.: Московский рабочий, 1989.

Съедобные и ядовитые грибы Удмуртии. Ижевск: Удмуртия, 1988.

Федоров Ф. В. Грибы. 2-е изд., перераб. М.: Россельхозиздат, 1985.

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Предисловие составителя</i>	3
ЗНАКОМЬТЕСЬ — ГРИБ	5
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ГРИБОВ	7
СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ ПОДМОСКОВЬЯ	9
ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ	58
ПОДМОСКОВНЫЕ ГРИБНЫЕ МЕСТА	65
КАК ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ЛЕСУ	68
СОВЕТЫ ГРИБНИКУ	69
Как одеваться, обуваться	69
Транспортом или пешком?	69
Во что и как лучше собирать грибы	70
Лучшее время для сбора грибов	72
Бери, но с разбором!	73
Осторожно — яд!	74
Сколько грибов нужно иметь на зиму?	76
ПОПРОБУЙТЕ ВЫРАСТИТЬ САМИ	77
СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ЗАГОТОВКИ ГРИБОВ	
ВПРОК	80
Сушка	83
Соление	84
Квашение	86
Маринование	87
Грибной порошок	88
Грибной экстракт	89
Консервирование	89
Замораживание	90
ПРАВИЛА ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЗАГОТОВКЕ	
ГРИБОВ ВПРОК	90
ИЗ ГРИБОВ И С ГРИБАМИ	93
Холодные и горячие закуски	93
Соусы	95
Первые блюда	97
Вторые блюда	102
Фарши, начинки	112

НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ	
О ГРИБАХ	114
Приметы	114
Пословицы и поговорки	116
Алфавитный указатель грибов, описанных в справочнике . .	118
Использованная литература	120

Карманный справочник грибника

Составитель
Светлана Викторовна Родионова

Заведующая редакцией *Т. Ретина*
Редактор-составитель *С. Родионова*
Художник *А. Данилин*
Художественный редактор *М. Кудрявцева*
Технический редактор *А. Ершова*
Корректор *З. Комарова*

ИБ № 5093

Сдано в набор 27.10.92. Подписано к печати 05 02.93.
Формат 70 × 108/32. Бумага офсетная № 2.
Гарнитура «Таймс». Печать офсетная.
Усл. печ. л. 6,30 Усл. кр.-отт. 8,92. Уч.-изд. л. 5,57.
Тираж 75 000 экз. Заказ 3254. С 98.

Ордена Трудового Красного Знамени издательство
«Московский рабочий»,
101854, ГСП, Москва, Центр, Чистопрудный бульвар, 8.

Российский государственный
информационно-издательский
центр «Республика».
Полиграфическая фирма
«Красный пролетарий»
103473, Москва, И-473, Краснопролетарская, 16.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

11.09.93 Шивлякино

П.осиновик - 12; П.Березовик - 25
Белые (мелкие) - 8; Ч.поповики - 35
Козляки - 6. В т.ч. подосиновик
вес 600г, диаметр 220, высота 200

21.09.93 Шивлякино

П.осиновик - 9; П.Березовик 29 (г.н.)
Белый - 1, оятаки, мелкие

26.09.93 Керкаг.

П.Березовик (г.н.) - 47, п.осинов. - 2
Грушники 4м.

18.07.94 Шивлякино.

Земляники 10 штук (крупная)
мелкие

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

*В 1993 ГОДУ в издательстве
«МОСКОВСКИЙ РАБОЧИЙ»
ВЫЙДЕТ КНИГА*

Якушина Э. И., Куклина А. Г.

КУСТАРНИКИ С ЧУДЕСНЫМИ ПЛОДАМИ

10 л. (В обл.): ил.— 50 000 экз.

**В книге даны советы
по выращиванию кустарников,
ценных своими плодами — съедобными,
имеющими лекарственные свойства,
или же декоративных, таких, как шиповник,
жимолость, облепиха, актинидия,
лимонник, ирга и многие другие.**

**Приведены рецепты
переработки и хранения плодов.**

